

# American Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **33.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (73.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (5.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.38 kg (5.6%)	70 %	812
Dodatek	niesłodowy owies	0.3 kg (4.4%)	75 %	3
Ziarno	Coffee Light Castle Malting	0.25 kg (3.7%)	74 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	-------	------------