

AMERICAN STOUT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **35.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE	3.7 kg (59.7%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	coffe Castle malting	0.5 kg (8.1%)	--- %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	chocolate	0.25 kg (4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	simcoe	25 g	5 min	13 %
Gotowanie	simcoe	20 g	60 min	13 %
Whirlpool	simcoe	30 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- Wyszło 22L 16brix
Fermentacja burzliwa 5dni
fermentacja cicha 14 dni
20 cze 2017, 19:21