

American Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **53**
- SRM **29.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (85.1%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.1 kg (2.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	13.5 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	0.125 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	----------	-------------