

# AMERICAN STOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.25 kg (16.6%)	100 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.3%)	70 %	690
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3.3%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.2%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	17 g	40 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %

Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
-----------	---------	------	-------	-----

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	MECH IRLANDZKI	7 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 14,2 po gotowaniu, 3blg przy butelkowaniu  
4 lut 2018, 00:26