

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