

American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **69**
- SRM **29.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Soufflet Pale Ale | 3.3 kg (53.1%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Soufflet Monachijski typ II | 1 kg (16.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.12 kg (1.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Castle - Coffee Malt | 0.5 kg (8%) | 74 % | 296 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3.2%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (1.6%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (1.6%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (3.2%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.6 kg (9.6%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 15 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 1 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 15 min |