

# American Stout 3xC

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **59**
- SRM **35.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	1.5 kg (59.1%)	79 %	7
Ziarno	Słód Żytni (Strzegom)	0.5 kg (19.7%)	85 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy (Red Ale)	0.1 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Orkiszowy Czekoladowy Weyermann	0.1 kg (3.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (3.9%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.1 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.04 kg (1.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Chinook	7.5 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Centennial	7.5 g	3 dni	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4 g	---

### Notatki

- Sporo czasu schodzi na wysłodzenie. Można podzielić warkę na 2 dni.

Piwo bardzo dobre, do powtórzenia.  
30 gru 2017, 23:57