

American stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **32.8**
- 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 **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	1150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.9%)	75 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.3%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.3%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %