

American Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **36.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.85 kg (67%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (20.9%)	85 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (5.2%)	85 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile