

American Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **31.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	carafa special typ I	0.2 kg (2.4%)	70 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (0.5%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	8 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	0 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1300 ml	---