

# AMERICAN STOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **37**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (59.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.8%)	78 %	18
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.4%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Kawowy	0.25 kg (3.7%)	75 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.25 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.7%)	67 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Idaho 7	50 g	1 min	12.7 %
Gotowanie	Sabro	50 g	1 min	15 %
Na zimno	Cryo Sabro	25 g	2 dni	20.5 %

Na zimno	Cryo Simcoe	25 g	2 dni	20.8 %
----------	-------------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---