

american stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **47**
- SRM **38.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramel Sweet	0.5 kg (6.8%)	80 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.4%)	40 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Chinook	25 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---