

American Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **34.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (61.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (17.7%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.4%)	20 %	493
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.8%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.8%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.8%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Po schłodzeniu do 80 stopni				
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Po schłodzeniu do 80 stopni				
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	11.5 %
Po schłodzeniu do 80 stopni				
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Zasyp pochodzi z przepisu [https://www.wiki.piwo.org/American_Stout,_Łukasz_Chrząszcz_\(vettis\)](https://www.wiki.piwo.org/American_Stout,_Łukasz_Chrząszcz_(vettis))
1 sty 2019, 14:47