

## American Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (68.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (6.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

### Notatki

- na zimno ostatnie 3 dni  
*6 kwi 2016, 07:16*