

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