

## american stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **21.3**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (58.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.64 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	80 %	900
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (2.3%)	82 %	14
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.2%)	90 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.28 kg (3.3%)	90 %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	0.375 kg (4.4%)	85 %	3
Dodatek	płatki żytnie	0.25 kg (2.9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

### Notatki

- wyszło ok 32-33 l  
brix 16,1  
schłodzenie i początek fermentacji w lodówce 17,6 st C  
SRM zdecydowanie powyżej 30, więc brewness znowu przekłamuje

6 paź 2019, 20:35