

American Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **34**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.2%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.3%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	5 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.67 g	Safale