

American Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **72**
- SRM **26.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (40.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (20.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (13.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.45 kg (6.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.35 kg (4.7%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (4.1%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (10.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 40 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 40 min | 7.8 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |