

american stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **43.8**
- 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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (69.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (8.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.5 kg (8.7%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 0 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Iunga | 50 g | 40 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 0 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |