

# American Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **32**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ                            | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------------------------------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno                         | Viking Pale Ale malt | 5 kg (84.7%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno                         | Strzegom Karmel 150  | 0.25 kg (4.2%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno                         | Acid Malt            | 0.1 kg (1.7%)  | 58.7 %     | 6    |
| Ziarno                         | Jęczmień palony      | 0.3 kg (5.1%)  | 55 %       | 1100 |
| dodane przy ostatniej przerwie |                      |                |            |      |
| Ziarno                         | Black (Patent) Malt  | 0.25 kg (4.2%) | 55 %       | 1100 |
| dodane przy ostatniej przerwie |                      |                |            |      |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 25 g  | 60 min | 9.4 %      |
| Gotowanie | Magnum     | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Centennial | 25 g  | 5 min  | 9.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Gaz 2.3, cukier.  
4 cze 2020, 14:48