

american stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **33.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (75.4%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.37 kg (6.6%)	55 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %

Na zimno	Simcoe	60 g	2 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------