

# American Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **35**
- SRM **46.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (67.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.2%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.5%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (5.6%)	70 %	1024
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	2 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min