

American Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **35.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	słód czekoladowy ciemny Viking	0.15 kg (4.2%)	70 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (8.5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (2.8%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis