

American Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **32.2**
- 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 **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis