

American Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **38.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66.6 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66.6C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.3 kg (36.1%)	81 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (1.1%)	61 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (1.1%)	72 %	200
Ziarno	Special X	0.15 kg (1.6%)	75 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.5%)	74 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (1.6%)	70 %	128
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.35 kg (3.8%)	74 %	250
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.44 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.1%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.1%)	73 %	1001
Ziarno	Acid Malt	0.35 kg (3.8%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Na zimno	Denali	70 g	3 dni	14 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---