

American Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **38.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.2%)	81 %	4
Ziarno	słód przenieiczny czekoladowy weyermann	0.55 kg (8.3%)	79 %	400
Ziarno	słód special b	0.1 kg (1.5%)	79 %	200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.5%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	8 g	60 min	5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	6 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentis mobile