

American Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **67**
- SRM **31.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (6.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale