

American Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **31.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	70 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg (6.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Sorachi Ace	10 g	0 min	10 %

Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---