

American stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **31.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (34.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23.3%)	80 %	4
Ziarno	Carared	0.5 kg (5.8%)	75 %	39
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5.8%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.6%)	85 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Carabohemian	0.2 kg (2.3%)	70 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %

Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min