

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 |