

American Stout I

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **36.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.2%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (2.2%)	74 %	296
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (10.8%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	20 min	8.7 %

Gotowanie	Simcoe	12 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	12 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	5 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	13 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	13 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar