

American Stout I

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **34**
- SRM **42.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.5 kg (6.8%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	0.2 kg (2.7%)	82 %	4
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	812
Ziarno	Carafa	0.3 kg (4.1%)	70 %	664
Ziarno	Castle Malting - Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.1%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.7%)	60 %	3

Chmiele

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

Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

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