

## American Stout II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **34.8**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter - Pale Ale	4 kg (63.5%)	80.3 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.9%)	79 %	15
Ziarno	Słód czekoladowy	0.5 kg (7.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	45 min	4.9 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

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