

## American Stout II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **37.1**
- 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 **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 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 (61.1%)	80.3 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.3%)	79 %	15
Ziarno	Słód czekoladowy	0.4 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Malting - Słód kawowy	0.4 kg (6.1%)	77 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	45 min	4.9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.9 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Chinook	60 g	3 dni	13 %

### Drożdże

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