

American Stout II

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **35.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2.3 kg (76.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - CaraHell | 0.3 kg (10%) | 74 % | 25 |
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny czekoladowy | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 1050 |
| Ziarno | Weyermann - Jęczmień palony | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 1150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA El Dorado | 10 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | USA Citra | 40 g | 5 min | 13.5 % |
| Na zimno | USA Citra | 10 g | 3 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 V | Ale | Gęstwa | 80 ml | --- |