

# American Stout III

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **31.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	82 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.1%)	70 %	690
Ziarno	weyermann żytni czekoladowy	0.4 kg (6.2%)	72.7 %	700
Ziarno	Castle Malting - Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	70 min	5.1 %

Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	---