

# American Stout/Marxam BIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **43.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.9%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (7.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.1%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Magnum PL	25 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

LalBrew Voss Kveik Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand
---------------------------------	-----	--------	--------	-----------

## Notatki

- Nie zlewać na cichą do drugiego wiadra - niepotrzebne ryzyko infekcji, dodatkowy kontakt piwa z tlenem.  
Zadbać, by chmieliny po chmieleniu na zimno nie przedostały się do butelkowanego piwa - możliwy gushing.

Bazą jest zestaw surowców na BIPA z Marxam - dodałem kilka składników, żeby zrobić z tego American Stout.

*3 kwi 2020, 01:21*