

American stout test#1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM **40.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (82.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.1 kg (2.1%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (5.2%) | 71 % | 560 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (4.1%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 20 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 5 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Chinook | 20 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Chinook | 10 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |