

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj 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