

## American Stout z CP

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **26.6**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.85 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (17.8%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4.4%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale