

American Stout z pędami daglezi

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **43**
- SRM **47.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.25 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.2%)	79 %	22
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.16 kg (3.3%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.2 kg (4.1%)	70 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	2 min	13 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	15 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	pędy daglezi	240 g	Gotowanie	5 min
------	--------------	-------	-----------	-------