

Americano Stout owsiany z laktozą

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **25.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (59%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.6%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (19.7%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.3%)	78 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (6.6%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	8 g	50 min	15.8 %
Whirlpool	Sabro	8 g	20 min	15.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	8 dni	6 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	3 dni	16.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis