

AmerStout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **52.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale Extract	3.4 kg (59.1%)	78 %	16
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	1 kg (17.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British	0.25 kg (4.3%)	70 %	175
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200
Dodatek	Jęczmień palony	0.15 kg (2.6%)	55 %	985
Dodatek	Extra black	0.15 kg (2.6%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----