

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 | --- |
|-------------|-----|--------|--------|-----|