

## #B002 American Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **29.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (86.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	300 ml	home

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- 26l 18BLG  
14 sty 2021, 20:13