

#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