

#B017American Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **59**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (42.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 2 kg (28.6%) | 100 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (7.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.5 kg (7.1%) | 75.5 % | 480 |