

#B021 American Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **49.5**
- 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 **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**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.7%)	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 Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Marynka	20 g	0 min	7.9 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	0 min	5.2 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa Lavazza ORO	100 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Warzenie 19/08/2023

Woda TDS 350 PPM

22,5L + 14L wyśładzanie

ekstrakt końcowy 15,5 BLG 23L

Start conical fermentor 20/08/2023

17 C US05 (suche) 18°C

Chmienie na zimno (10dni) 31/08/2023

Chinook 20g

Cascade 30g

Marynak 20g

Cold crush 03/09/2023 (3dni) 4°C

Butelkowanie 08/09 (5dni)

Keg 18l (30g Cascade 20g chinook)

6x butelka 0.5

20 sie 2023, 14:59