

# Jerzyk - American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **44**
- SRM **34.9**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	12.9 %

Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	5 g	20 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	5 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	El Dorado	5 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	Sorachi Ace	5 g	30 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	18 g	Fermentis