

Leśny AmericanStout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **32**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (36.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (26.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (6.9%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (2.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	73 %	1000
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	1100
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.8%)	73 %	1200
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (2.8%)	65 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Chinook	23 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	25 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	12 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	4 g	Zacieranie	100 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	100 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min