

# Light American Stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **31**
- SRM **46.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (26%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Golden Ale	1 kg (26%)	80 %	12
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	0.5 kg (13%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt Jasne Pszeniczne	0.5 kg (13%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (7.8%)	35 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (7.8%)	70 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mangum	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale