

Light American Stout

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **47**
- SRM **44.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 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 **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 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	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	13 %

Na zimno	Mosaic	70 g	3 dni	12 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

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