

Outmeal American Stout (nr 8)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (53.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	76 %	69
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade	35 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Notatki

- Słody palone dodać w temp 72 stopni
6 sty 2016, 14:24