

# Raspberry AmeriStout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **65**
- SRM **30.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (65.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (7.1%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	65 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni