

Stout IDAH07 & Amarillo

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **34**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4.2 kg (75%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (7.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (3.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (7.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnat | 20 g | 90 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Idaho 7 | 30 g | 0 min | 12.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 60 g | 3 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP 090 | Ale | Gęstwa | 200 ml | WLP |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl | 6 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Whirfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |