

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