

# Stout uesański

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **37**
- SRM **37.1**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3.8%)	60 %	800
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.3%)	70 %	1100
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (15.1%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.16 kg (2.4%)	73 %	20
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial (US)	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial (US)	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Falconers Flight (US)	20 g	5 min	10.3 %
Whirlpool	Falconers Flight (US)	20 g	20 min	10.3 %

## Drożdże

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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	220 ml	Wyeast Labs