

## Stout v3 #53

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **37.6**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.39 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	4.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.3%)	70 %	4
Ziarno	Chateau - Crystal	0.35 kg (5.6%)	78 %	150
Ziarno	Fawcett - czekoladowy pszeniczny	0.45 kg (7.1%)	72.7 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.2 kg (3.2%)	65 %	1400
po zakończeniu przerwy w 66C				
Dodatek	śliwka suszona Agen (FRA)	0.4 kg (6.3%)	37 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade AUS	45 g	10 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka mokra	40 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
gęstwa dosyć stara - 26 dniowa				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	9 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	1.95 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	śliwka suszona	400 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- dawka Perle jest w przeliczeniu na suchy granulat (przelicznik 1/5)  
16 wrz 2017, 09:21