

Wood Aged American Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **47.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.71 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.57 kg (7.1%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Chocolate Rye	0.79 kg (9.8%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.1 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	12.8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Chinook	30 g	1 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki wiśniowe macerowane w amaretto, JD i kawie	20 g	Fermentacja cicha	4 dni