

# Zgubiłem się na saucie w szikago

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **41.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	weyermann pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (2%)	70 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (10.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	90 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Summit	100 g	2 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis