

## 140 American Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **26.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
04	Ale	Gęstwa	300 ml	---