

## 168 American Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **40**
- SRM **31.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Caraaroma® Weyermann	0.3 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	10.1 %

### Drożdże

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