

168 American Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **42**
- SRM **31.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 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	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

Drożdże

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