#19 American Stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **58**
- SRM **45.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.25 kg *(67.6%)*	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.87 kg *(11.2%)*	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.37 kg *(4.8%)*	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.37 kg *(4.8%)*	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.31 kg *(4%)*	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg *(7.7%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	38 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	35 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	40 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile