

#40 American Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **34.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.5 kg (87.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Crystal 150 | 0.2 kg (3.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (3.2%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 15.8 % |
| Gotowanie | Cascade | 35 g | 5 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 0.5 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|------|------------|-----|--------------|-----|
| Inne | witamina C | 4 g | Butelkowanie | --- |
|------|------------|-----|--------------|-----|