

American STOUT 50

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **29.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (76.2%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.375 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.125 kg (1.6%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.125 kg (1.6%)	68 %	1202
Dodatek	Płatki żytnie	1 kg (12.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile