American Stout - kwiecień 2020

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **28.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg *(82%)*	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.15 kg *(4.9%)*	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg *(3.3%)*	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg *(6.6%)*	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.1 kg *(3.3%)*	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	4 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	4 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	4 min	6 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

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