

Amerykańska polewka

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **45**
- SRM **36.5**
- 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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (58.8%)	89 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Munich Malt I	2 kg (29.4%)	89 %	15
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.9%)	80 %	1150
Ziarno	Carabohemian	0.2 kg (2.9%)	86 %	185
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.9%)	80 %	1000
Ziarno	Weyermann - czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	80 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	50 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 342	25 g	10 min	10.6 %
Na zimno	HBC 342	25 g	3 dni	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------