

# Merykański dream

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **66.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (18.2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (9.1%)	70 %	1034
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (3.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	13 min	7 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	3 min