

## American Stout

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3.9 kg (87.6%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.1 kg (2.2%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4.5%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (5.6%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Cascade                | 10 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Centennial             | 10 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Centennial             | 20 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie | Cascade                | 20 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 5 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Centennial             | 40 g  | 5 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Cascade                | 35 g  | 5 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis    |