

american stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **34.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (74.7%)	87 %	35
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	0.2 kg (4.4%)	95 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.3%)	10 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.3%)	10 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.5%)	10 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.8%)	10 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	---	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	hopzoil ctz	1 g	Butelkowanie	---