

## AS

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **52**
- SRM **25.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 6 kg (78.9%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (6.6%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.2 kg (2.6%) | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.1 kg (1.3%) | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Extra black                 | 0.1 kg (1.3%) | 65 %       | 1400 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.3 kg (3.9%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.2 kg (2.6%) | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.2 kg (2.6%) | 60 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 10 g  | 50 min | 17 %       |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe   | 30 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 1 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe   | 30 g  | 1 min  | 13.2 %     |