

## 1° (American Stout)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **38.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.8%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	WAI-ITI	25 g	10 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Espresso przyrządzone w mocce i dodane bezpośrednio do butelek. (brak gaszingu, ale gorszy efekt niż dodanie do gotwania)  
*3 lut 2017, 17:56*