

## 7. American Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **64**
- SRM **37.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	26 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	12 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	12 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

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