

# ALA STOUTVEIK

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **55.1**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (66.7%)	81 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (11.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (22.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Cascade	10 g	---	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LaBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand