

## America Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **24.8**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	85 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.2%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	85 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	85 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.8%)	85 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.6%)	85 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	85 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	13.2 %

### Drożdże

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