

American chocolate stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **95**
- SRM **49.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	0.5 kg (11.9%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (47.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (9.5%)	60 %	850
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	10 g	50 min	18.7 %
Gotowanie	Columbus	10 g	50 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	40 g	5 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	40 g	5 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Nottingham	Ale	Suche	11 g	LalBrew