

American Dry stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **82**
- SRM **30.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4.4%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (11.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	15 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Sybilla	10 g	7 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis