

# American Stout 072018

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **37.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	5.5 kg (82.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (6%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (6%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	3 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	250 ml	---