

American Stout

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.9 kg (87.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (2.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4.5%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (5.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 10 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 5 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 5 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Cascade | 35 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |