

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