

## American stout

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **70**
- SRM **49.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **78.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **75.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	7.3 kg (33.7%)	78 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.145 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1.45 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	1.28 kg (5.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (9.2%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	65 min	15.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	15 min	8.1 %