

# American Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **40**
- SRM **32.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński soufflet         | 5 kg (68.5%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (20.5%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.7%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.2 kg (2.7%)  | 55 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.2 kg (2.7%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.2 kg (2.7%)  | 68 %       | 601  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook (USA)- | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade-       | 20 g  | 60 min | 5.4 %      |
| Gotowanie | Citra-         | 15 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Na zimno  | Citra-         | 20 g  | 3 dni  | 12.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic-        | 20 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Amarillo-      | 20 g  | 3 dni  | 9.5 %      |