

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 %