

# AMERICAN STOUT

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **65**
- SRM **38.5**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (72%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.2%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (7.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (3.2%)	1 %	1100
Ziarno	płatki jęczmienne	0.22 kg (3.2%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Idaho 7	25 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7	25 g	10 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	3 dni	12.7 %