

## American Stout 12 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **23.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (90%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.06 kg (2.1%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	14 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Azacca	10 g	7 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile