

American Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **59.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (45%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (30%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (8.3%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (7.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale