

# American Stout 17 Blg

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **59**
- SRM **35.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (51.6%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (31%)	--- %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.27 kg (2.8%)	71 %	550
Ziarno	Black Bestmalz	0.22 kg (2.3%)	--- %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.2%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	1 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis