

## American Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **27.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (45.5%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.3%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	9.43 g	---