

American stout 2024

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **35.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.83 kg (80.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony R	0.42 kg (12%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat r	3 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	8 g	22 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	8 g	22 min	10.9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	12 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	12 min	10.9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	1 min	10.9 %
Na zimno	Chinook	10 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis