

American Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **55.4**
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (59.8%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.1%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis