

American Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **37.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (87.4%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa	0.15 kg (3.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	1 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs