

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 |