

# American Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **57**
- SRM **23**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.7 kg (79.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (3.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (4.9%)	60 %	788
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.4%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---