

## American Stout #3

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **37.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pilzneński	6 kg (78.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.45 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	60 min	10.5 %