

American stout

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **34.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (76.9%)	90 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.6%)	90 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	pale chocolate	0.25 kg (4.8%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.9%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	14 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis