

American Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **41.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (70.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (3.7%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.9%)	85 %	8
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.7%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min