

# American Stout

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.3 kg (5.8%)	85 %	14
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.7%)	65 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.8%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	40 g	25 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	30 g	5 min	4.8 %
Na zimno	Dr Rudi	15 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	5 dni	4.8 %