

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 % |