

American Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **76**
- SRM **28.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (87%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.2 kg (8.7%)	55 %	591
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (4.3%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis