

## American stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **75**
- SRM **35.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.2%)	55 %	1150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (4.2%)	75 %	160
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (4.2%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast & Nutrient	Winiarskie	Suche	8 g	Yeast & Nutrient