

american stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **60**
- SRM **50.3**

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 **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (11.8%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (8.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.9%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Eureka!	50 g	5 dni	18 %