

# American Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **32.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (87.6%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (3.6%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Southern Cross	30 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale