

American Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **13.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (46.2%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ciemny ekstrakt słodowy	1.2 kg (46.2%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt	0.1 kg (3.8%)	55 %	985
20 min w temp 70C				
Ziarno	Słód czekaladowy ciemny Viking Malt	0.1 kg (3.8%)	--- %	---
20 min w temp 70C				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis