

## American Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **22.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	2.53 kg (47.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.41 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.34 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (2.8%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.21 kg (4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	40 min	9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	35 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	25 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 10ml	10 g	Zacieranie	---

## Notatki

- Zacieranie 1.15h 65-68C  
Palone 55min  
26 wrz 2018, 18:46