

## American stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **25.7**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.85 kg (57%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (32.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Zacieranie	Cascade	50 g	12 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	11 dni	10 %

### Drożdże

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