

## American stout

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **32.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (70.3%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (10.9%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (6.3%)	60 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (7.8%)	72 %	236
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.1%)	20 %	591
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.6%)	20 %	985