

American Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **68**
- SRM **30.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (67.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	10 min	13 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale