

American Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **37.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (43.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	3.5 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.5 kg (10%)	76 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann-Pszeniczny Czekoladowy	0.7 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	20 g	0 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Idaho 7	80 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	350 ml	White Labs