

# American Stout I

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **23.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 2.5 kg (44.6%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2.5 kg (44.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.3 kg (5.4%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.2 kg (3.6%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.8%)  | 68 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum                 | 35 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Na zimno                  | Cascade PL             | 20 g  | 5 dni  | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 3 min  | 15.5 %     |
| Na zimno                  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 5 dni  | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |