

## American Stout III

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **28.2**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.8%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	41 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	3 min	15.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %

### Drożdże

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