

# Americano

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **39.2**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (55.6%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (31.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.9%)	70 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	20 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	60 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	5 min	16.1 %

## Drożdże

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