

Americano Stavn

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **42.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (82.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.2 kg (4.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.1 kg (2.4%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Extra black | 0.25 kg (5.9%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (4.7%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 30 min | 13 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Nelson Sauvign | 15 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |