

# 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	---