

Amerikan Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **58**
- SRM **57.3**
- Styl **Amerikan Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (33.3%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (23.5%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	60 %	788
Słód VikingMalt czekoladowy ciemny (niestety brak do wyboru)				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis