

# Amerykański Czarnuchu 2023

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **3.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	5 g	60 min	13.6 %
Whirlpool	Strata	10 g	30 min	13.6 %
Na zimno	Strata	35 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	wit c	2 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Wysłodziny po RIS.  
4l.  
Chmiel na zimno dodany 02.04 - 10g sabre?  
17 kwi 2023, 22:39