

# AS

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **52**
- SRM **25.5**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.3%)	71 %	600
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.3%)	65 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	50 min	17 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %