

# AS

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **82**
- SRM **25.9**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.17 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.6%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.42 kg (5.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	70 g	0 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
chalie's fist bump	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- 17 brix po gotowaniu  
23 maj 2021, 19:40