

## AS CC

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **97.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.2 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	50 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (40.5%)	70 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (40.5%)	70 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.5 kg (11.9%)	75 %	700

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.4 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Notatki

- Gotowanie w garnku o pojemności ok. 10 l i dolewanie wody w fermentorze do ilości 20 l.  
26 wrz 2016, 15:55