

## AS

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **33.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (34.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (9.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis