

# Czekoladowy American Stout v.1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **32.3**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.7%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (28.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.13 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.53 kg (7.6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	125 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane whisky	25 g	Fermentacja cicha	7 dni