

## New Land Stout (American Stout)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **54**
- SRM **56.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt         | 3.5 kg (77.8%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy 1200 | 0.5 kg (11.1%) | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony              | 0.5 kg (11.1%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe                 | 15 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo               | 15 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 15 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra                  | 35 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo               | 35 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |