

## Resztkowy American Stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **50**
- SRM **37.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.8 kg (33.5%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (26.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	2 kg (24%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (4.2%)	67 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sabro	100 g	5 min	8 %