

## Stout American by Szewczyk

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **46**
- SRM **69.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	GOZDAWA 23L STOUT	1.7 kg (38.6%)	90 %	500
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (38.6%)	90 %	621
Cukier	Cukier	1 kg (22.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	0 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis