

StoutAmerican

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **54.9**
- 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	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (44.1%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (44.1%)	80 %	9
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (11.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	20 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	10 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	70 g	Fermentacja cicha	7 dni