

# USASTOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **39**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (6.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (6.1%)	68 %	600
Ziarno	Czekoladowy żytni Weyer	0.2 kg (6.1%)	55 %	650
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.1%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Safale