

# UStout

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **96**
- SRM **63.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (63.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.6%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (10.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.8 %
Whirlpool	Chinook	40 g	30 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	11.8 %