

# XSolve American Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **34.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (67.7%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.5%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (5.3%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (5.3%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale