

# Stołcik

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU ---
- SRM **51.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.7 kg (9%)	80.5 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	mix karmeli	0.9 kg (11.5%)	75 %	150
Ziarno	Mix palonych	0.8 kg (10.3%)	1 %	1200
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.6%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.8%)	80 %	2