

Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **29.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.19 kg (40.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.31 kg (24.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11.5 g	---