

Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **51**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (9.3%)	68 %	1200
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	1 kg (9.3%)	60 %	690
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (18.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	5 kg (46.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (4.7%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	60 g	30 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis