

## #35 Płatkowy stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	1000
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.3%)	67 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.3%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (54.5%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Styrian Golding	20 g	70 min	3.6 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile