

## #69 Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **43.5**
- Styl **Oatmeal 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 **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (61.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.6%)	71 %	600
30 min koniec zacierania				
Dodatek	Płatki owsiane	1.2 kg (18.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (9.2%)	55 %	985
0.3 kg 30 min koniec zacierania , pozostały do wystadzania.				
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.8%)	70 %	1034
Do wystadzania				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale