

## Bitwowy stoucik

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **22**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.7%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (8.5%)	73 %	20
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (4.3%)	70 %	350
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.1%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs