

## Bohemian stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **27.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekarskie	Ale	Kultury	23 g	---

### Notatki

- Rozczyn drożdżowy przygotowany na brzezce  
Brzezka chłodzona przez ok.12h z chmielem. Proces nadał goryczki porównywalnej z czeskimi piwami  
19 kwi 2020, 18:15