

## Chinese smoked birch-tree oatmeal wheat belgian stout 14°

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **39.6**
- Styl **American 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony brzoza Viking Malt	2 kg (37.7%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9.4%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (9.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marco Polo	25 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Marco Polo	25 g	5 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	15 g	Fermentacja cicha	5 dni