

Gunwostout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **26.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (72.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	płatki owsiane	1 kg (14.5%)	70 %	5
Cukier	laktoza	0.5 kg (7.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale