

## Marcepan Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **51.5**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (37.6%)	78 %	130
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (37.6%)	90 %	621
Ziarno	Płatki owsiane i ryzowe mleko	1 kg (22.1%)	22 %	3
mleko biedronka, ryzowo kokosowe i migdałowe				
Cukier	Glukoza	0.12 kg (2.7%)	--- %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S0-4	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	400 g	Gotowanie	60 min