

## Melanoidynowy Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **60.9**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (38.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (38.1%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (9.5%)	80 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (9.5%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %