

# Mrok

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale                         | 3 kg (47.5%)   | 80 %       | 8    |
| Ziarno | Monachijski                      | 1 kg (15.8%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett             | 1 kg (15.8%)   | 61 %       | 5    |
| Ziarno | caraaroma                        | 0.5 kg (7.9%)  | 80 %       | 350  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (7.9%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.31 kg (4.9%) | 55 %       | 1050 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g  | 60 min | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 100 ml | ---          |