

# 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	---