

Ostout 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **47.9**

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 **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (20%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (10%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (10%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Algi Nori	25 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Algi Wakame	15 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Sól morską	10 g	Zacieranie	60 min