

## Outmeal Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **54.7**
- Styl **Dry 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	Bruntal	1.7 kg (40.5%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (40.5%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

### Drożdze

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