

## Stołcik

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **36.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (44.8%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6%)	70 %	1034
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (14.9%)	30 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Verhnello	15 g	90 min	9.1 %
Gotowanie	Verhnello	20 g	20 min	9.1 %
Gotowanie	Vhernello	15 g	5 min	9.1 %