

## Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **57.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (36.6%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (36.6%)	90 %	621
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.7%)	68 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.9%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.9%)	70 %	1000
Ziarno	Słód czekoladowy viking	0.15 kg (3.7%)	80 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	50 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Ale	Suche	11 g	---