

STOUT 12

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **35.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Bramling	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Bramling	30 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis