

Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **29.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.7 kg (15.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.4%)	55 %	1100
Ziarno	Carafa II	0.16 kg (3.6%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (9.1%)	75 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (2.3%)	75 %	43
Ziarno	Special B Castle	0.03 kg (0.7%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	13 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	50 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale