

stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **37.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (74.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafo II	0.3 kg (5.6%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	8 %
Whirlpool	tomyski	30 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale