

## Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **27.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (68.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.8%)	68 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.6%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	23 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	40 min	12 %