

## Stout

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **38**
- SRM **43.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale malt	6 kg (77.1%)	80 %	5
Ziarno	Castle Cafe	0.34 kg (4.4%)	75.5 %	500
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.9%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.23 kg (3%)	74 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Słód Special W® Weyermann	0.18 kg (2.3%)	77.9 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger (UK)	35 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings (UK)	10 g	20 min	4.7 %
Gotowanie	Marynka	35 g	40 min	9.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings (UK)	20 g	10 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Lager	Gęstwa	50 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3.5 g	Gotowanie	10 min