

## Stout

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **23.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (12.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %