

Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **29.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.19 kg (40.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.31 kg (24.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.6%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 35 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 15 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|--------|--------------|
| US - 05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |