

## stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **31.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (65.2%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (13%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (8.7%)	70 %	1034
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.2 kg (8.7%)	74 %	158
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.1 kg (4.3%)	55 %	591

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	7 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	50 g	Gotowanie	5 min
na wyłączenie palnika				
Przyprawa	wanilla	2 g	Fermentacja cicha	5 dni