

stout 2.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	50 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	25 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min