

## 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<br>Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4%)    | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.25 kg (5.1%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom<br>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 |