

Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **27.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale