

## Stout #4

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **30.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **486.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **625.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	75 kg (54%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (21.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	12.5 kg (9%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	12.5 kg (9%)	75.5 %	250
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	5 kg (3.6%)	70 %	1175
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	4 kg (2.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	430 g	60 min	11.5 %