

## Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **31.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	1150
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.3%)	60 %	1200
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (5.3%)	72 %	160
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (75.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	17 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	7.1 %

### Drożdże

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