

## Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **37.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	owsiany	1.5 kg (22.7%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.1%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar