

## Stout

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **26.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilzneński        | 1.5 kg (46.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma                | 0.5 kg (15.4%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Fawcett - Brown          | 0.25 kg (7.7%) | 72 %       | 180 |
| Ziarno | Viking Pale Ale Cookie   | 0.25 kg (7.7%) | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.25 kg (7.7%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.5 kg (15.4%) | 85 %       | 3   |