

Stout owsiano-żytni eksperyment

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **39.7**
- Styl **Dry 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (56.5%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (8.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.2%)	55 %	591
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (16.1%)	78.3 %	542
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (8.1%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermoale	Ale	Suche	12 g	AEB Group

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zrębki dębowe opiekane	60 g	Fermentacja cicha	30 dni