

## Stout Stout Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **23.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (56.6%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.4%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.7%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	15 min	10 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	kakao	20 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	rodzynki	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	goździk	2 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Gałka muszkatołowa	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	anyż	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	miód	40 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kardamon	5 g	Gotowanie	0 min

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	wanillia	1 g	Gotowanie	0 min