

Stout v.2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **30.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (8.9%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.1%)	55 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis