

TOMEC Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **28.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (11.5%)	75 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.9%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.9%)	70 %	837
Carafa Special I EBC 900				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.9%)	68 %	400
Cukier	Laktoza	0.5 kg (8.2%)	100 %	0
Cukier	Cukier biały	0 kg	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile