

## Zawisza

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **56**
- SRM **35.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 1.5 kg (50%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.3 kg (10%)   | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący        | 0.1 kg (3.3%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600      | 0.3 kg (10%)   | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Pszeniczny               | 0.3 kg (10%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa ziarna | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |