

Zwariowany Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **35.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis