

## Żytni stout (Tatusz)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **27.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2.5 kg (41%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.3 kg (4.9%)	70 %	1084
Ziarno	Czekoadwy żytni	0.3 kg (4.9%)	75 %	500
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	24 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
piekraskie po stoucie	Ale	Gęstwa	96 ml	---