

Osep Owsiany

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **42.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (63.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (22.7%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.3%)	1 %	1400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Wheat, Roasted	0.35 kg (5%)	54.3 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	40 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs