

## Pierwszy OS

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **38.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 2.3 kg (65.7%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (5.7%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.1 kg (2.9%)  | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ I  | 0.3 kg (8.6%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carapils        | 0.15 kg (4.3%) | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Barwiący              | 0.1 kg (2.9%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.35 kg (10%)  | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Safale       |