

## Stout owsiany

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 4 kg (70.2%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (8.8%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.3 kg (5.3%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.3 kg (5.3%) | 68 %       | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.3 kg (5.3%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.3%) | 68 %       | 900 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 30 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

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