

## Stout owsiany II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **31.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter           | 3 kg (53.1%)   | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 0.8 kg (14.2%) | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Biscuit Malt                     | 0.5 kg (8.8%)  | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (4.4%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Oats, Flaked                     | 0.8 kg (14.2%) | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.3 kg (5.3%)  | 55 %       | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g  | 60 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |