

#22 Owsiany

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **29**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (5.8%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.24 kg (2.8%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.32 kg (3.7%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

Drożdże

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