

#24 Owsiany stout

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **27.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.15 kg (5.8%)	67 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.4%)	60 %	3