

## BA Stout Owsiany z nutką wędzonki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **33.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (58.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (18.2%)	77 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Pioneer	15 g	30 min	9.5 %

### Drożdże

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