

## Czarnuch z owsa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (53.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.7%)	80 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (3.8%)	80 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3.1%)	20 %	493
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6.2%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile