

## OS (roboczy)

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **32**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (8.8%)	80 %	400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.3%)	80 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	80 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (26.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	80 %	985
Ziarno	Pilznieński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (17.5%)	80 %	20