

# Owsiana

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **46.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.4%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.5%)	79 %	130
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale