

owsianka

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM **34.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (48%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16%)	79 %	16
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (4%)	75 %	125
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4%)	73 %	887
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (4%)	70 %	1084
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (8%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	70 g	60 min	4 %