

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 % |