

owsianka testowa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **48.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (47.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (11.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.9 kg (21.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (7.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (7.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (2.4%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (2.4%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 28 g | 60 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 8 g | 15 min | 9.5 % |