

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 %