

OWSIANY STOUT

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **47.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (14.7%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.4%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	55 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale 05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---