

## Pierwszy OS

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **38.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale