

## s.owies

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **25**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.3%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.8%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	30 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us04	Ale	Gęstwa	100 ml	---