

Staut owsiany - smietniczek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **32.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (42.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (9.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (13%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (5.6%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (13%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.6%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.15 kg (2.8%) | 75.5 % | 480 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 60 min | 6 % |