

## 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 %