

## Stout Owsiany 13BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **29.8**
- 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 **3.343 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.4%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	65 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis