

Stout owsiany

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **31.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (55%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (14.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (9.2%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (4.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.6 kg (11%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.5%) | 55 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggels | 45 g | 60 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |