

Stout owsiany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **29.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (20.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (4.2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Czekoladowy jasny | 0.3 kg (6.3%) | 68 % | 500 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (4.2%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | cocolate | 0.1 kg (2.1%) | 75 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Palisade | 20 g | 60 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |