

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	---