

Stout owsiany

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **47**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (12.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.8 kg (13.8%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.4%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4