

## stout owsiany

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **31.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.8%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.22 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (2.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	21 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis