

## stout owsiany

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **34.9**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %