

## Stout owsiany

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (70.2%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Palone w połowie zacierania.  
16 wrz 2023, 19:03