

Stout Owsiany

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **31.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.75 kg (67.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.15 kg (5.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (5.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (5.8%) | 67 % | 900 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (15.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |