

## 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 %