

## Stout owsiany

---

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Malted	0.7 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (6.8%)	68 %	601
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.5%)	55 %	985

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1000 g	Safale