

# Stout owsiany Bitwa1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **75.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	czekoladowy Castel Malting	1 kg (15.9%)	75 %	900
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (12.7%)	80 %	2
Ziarno	caramel pils	0.3 kg (4.8%)	75 %	5
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (4.8%)	73.5 %	1200
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (3.2%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M-07	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's