

## Stout owsiany II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **31.1**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (53.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (14.2%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.8%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.4%)	73 %	1001
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14.2%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile