

## Stout Owsiany mały

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **34.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Karmel 150	0.25 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.3%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.3%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis