

# Szypki Stał Ofsiany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **30.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.5 kg (76.9%)	78 %	130
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (7.7%)	60 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	16 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---