

truskawkowy owsiany stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **26.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (25.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (22.2%)	85 %	3