

Wędzony Stout Owsiany

- Gęstość **14.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **38.9**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (64.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.3%)	80 %	2
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	0.5 kg (9.3%)	81 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (7.4%)	73 %	887
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.7%)	55 %	591
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (5.6%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs