#23

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **---**
- IBU **30**
- SRM **48.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg *(36.4%)*	79 %	7.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg *(9.1%)*	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg *(9.1%)*	70 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg *(5.5%)*	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg *(1.8%)*	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg *(1.8%)*	60 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg *(18.2%)*	80 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(18.2%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %