

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **38.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (4.3%)	70 %	160
Ziarno	Weyerman-Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (6.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	10 %