

1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **25.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (45.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (45.9%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	4.1 %