

13/5.2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **42.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.75 kg (17.5%)	60 %	788
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.25 kg (52.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (23.3%)	60 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.16 kg (3.7%)	100 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	17 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Spält	13 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---