

#19 GREAT DIVIDE OATMEAL YETI X DIVISION_BELL

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **35.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.25 kg (46.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (14.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (3.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 1 kg (14.3%) | 73 % | 20 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (4.3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (2.9%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.1%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 45 g | 60 min | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 10 g | Zacieranie | 60 min |