

#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