

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **31.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.5 kg (6.3%)	70 %	664
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	---