

20°

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **43.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (49.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 1 kg (12.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (12.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 1 kg (12.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (7.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 15 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | miod | 1000 g | Gotowanie | 10 min |