

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