

22°

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **30.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3 kg (39%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (6.5%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	50 g	10 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar