

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **32.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.67 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (4%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (5.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Dodatek	Strzegom Barwiący	0.17 kg (2.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

### Notatki

- w garze 38 l, 13 brix. Wg tej strony osiągam wydajność 95%.  
W fermentorze ~37l, 14 blg.  
16 lut 2018, 17:11