

70.

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **34.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (3%)	70 %	160
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (23.7%)	70 %	3
Ziarno	Czekoladowy orkisz	0.24 kg (7.1%)	60 %	550
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III Special	0.1 kg (3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %