

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **37**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (3.4%)	70 %	160
Ziarno	Czekoladowy orkiszowy	0.28 kg (4.8%)	68 %	550
Ziarno	Carafa III special	0.39 kg (6.7%)	70 %	1400
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	90 min	11 %