

aaa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **30.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 5 kg (70.4%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (14.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 1250 |
| Ziarno | Briess - Black Malt | 0.2 kg (2.8%) | 55 % | 1300 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (2.8%) | 73 % | 494 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 100 g | 60 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |
| gestwa | | | | |