

## anglik

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **23.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.2%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (8.4%)	75 %	71
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (8.4%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.48 kg (8%)	71 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	14 %