

berry

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **50**
- SRM **15.9**
- 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 **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (75.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	palone ziarno	0.2 kg (4.4%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (6.6%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	17 g	60 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	10 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	puree jagodowe	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni