

## Bez komplikacji

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **45.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (8.9%)	70 %	1200
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.5 kg (8.9%)	73 %	177
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.1 kg (1.8%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (53.6%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis