

Chs

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU ---
- SRM **48.4**
- 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 **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.4%)	74 %	788
Ziarno	DRC	0.3 kg (3.2%)	69 %	300
Ziarno	Brown simpsons	0.25 kg (2.7%)	69 %	500
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (2.7%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.49 kg (5.3%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (16.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---