

Chwała Sigmarowi!

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **46**
- SRM **36.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Briess - Black Malt	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (8.8%)	70 %	350
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (17.5%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

Drożdże

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