

## CPO

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **35.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (53.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.3 kg (10.7%)	82 %	14
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (7.1%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (10.7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (5.4%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	15 g	0 min	10.5 %