

## Dla konia

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **29.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (50%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (4.2%)	71 %	300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.2%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs