

Fuzeta

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **36.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (58.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (14.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (14.7%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.25 kg (7.4%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (4.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 8.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 10 g | 10 min | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Epse | Ale | Gęstwa | 100 ml | Kveik |