

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