

hawaij BW

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **37.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **210 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **253 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **205.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **274 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	50 kg (73%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	8 kg (11.7%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	1.5 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	6 kg (8.8%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	3 kg (4.4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	250 g	60 min	8 %
Gotowanie	sultana	125 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us	Ale	Suche	150 g	jh