

Huj wie co

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **35.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.6 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (19%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.8%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.8%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.8%)	70 %	49