

Inżynier

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **27.2**
- 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 **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (15.7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (7.9%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (6.3%)	71 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.18 kg (5.7%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis