

## Mokebe BA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **28.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	5 kg (74.2%)	81 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.46 kg (6.8%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.5 kg (7.4%)	74 %	200
Ziarno	Caramunich Typ II Weyermann	0.235 kg (3.5%)	73 %	120
Ziarno	Roasted Barley	0.34 kg (5%)	55 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- 14.1 brix (13.6 blg) before boiling  
16.5 brix (15.9 blg) after pitching yeast  
17 sty 2018, 18:29