

Mokre Sny Minionków

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **27.8**
- 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 **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.2 kg (19.7%)	70 %	299
Ziarno	Castlemalting Palone ziarno jęczmienia	0.1 kg (1.6%)	65 %	1100
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (13.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Alta	25 g	40 min	11 %