

## Noc poślubna #2 (MPPD 2 miejsce)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **36.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (63.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.2%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa I Special	0.3 kg (4.2%)	73 %	900
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.8%)	75 %	45
Ziarno	Special B	0.2 kg (2.8%)	75 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa I	0.2 kg (2.8%)	70 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	15 g	15 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs
Starter 1,5l				