

oat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (10.7%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.1%)	74 %	788
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (3.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis