

## oat mppd

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **34.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (63.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Special B Malt       | 0.2 kg (4.3%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.25 kg (5.3%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Czekoladowy          | 0.25 kg (5.3%) | 60 %       | 788 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (21.3%)   | 61 %       | 5   |