

## 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