

Oat oat baby

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **30.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (24.6%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (54.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.1 kg (2.5%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.21 kg (5.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.15 kg (3.7%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (9.9%) | 78.3 % | 4 |