

Oat wine

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **66**
- SRM **9.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	5 kg (45.5%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amora preta	2 g	---	11 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	15 min	18.2 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	60 min	18.2 %
Gotowanie	Amora preta	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora preta	20 g	0 min	11 %