

Owłosiony Palacz

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **29.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (7.1%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (5.4%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum pl	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	magnum pl	5 g	0 min	12 %