

owsianka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **32.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (76.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	cara belgium castle malting	0.2 kg (3.6%)	75 %	300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.8%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %