

Owsiankuuu

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **44.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (6.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.5 kg (6.3%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 20 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |