

Peated Oatmeal v2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **40.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (17.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Carafa Special III	0.2 kg (2.9%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann Carafa III	0.2 kg (2.9%)	68 %	1400
Ziarno	Viking Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	68 %	1050
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	10 g	50 min	6.7 %
Gotowanie	Phoenix	10 g	50 min	10.3 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	35 min	6.7 %
Gotowanie	Phoenix	15 g	35 min	10.3 %
Gotowanie	Bramling Cross	25 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Phoenix	25 g	15 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki (chipsy) dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	5 dni