

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 |