

# Peated Oatmeal

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **37.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky	1 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny   typ II	1 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.4 kg (6.1%)	68 %	1000
Ziarno	Viking Barwiący	0.2 kg (3%)	68 %	1250
Ziarno	Viking Barwiący bez łuski	0.2 kg (3%)	68 %	975

## 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

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