

Płatki na mleku- warka 4

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **22.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pilsneński	2.5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Chateau owsiany	1 kg (24.4%)	61 %	2.3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa I	0.1 kg (2.4%)	70 %	900
Ziarno	Carafa II specjal	0.1 kg (2.4%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	7 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min