

Płotka

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **53.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.7%)	70 %	1000