

Rainy crispy evening

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **20.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Cararuby	0.4 kg (8.5%)	75 %	55
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.1%)	60 %	900
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Uwarzone 02.11.2018
Przelane do butelek 28.11.2018
Final Blg: 5*Blg
Stopień nasycenia 2,2 v/v
30 lis 2018, 12:14