

## Śniadanie mistrzów

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **29.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.8 kg (23.5%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.4%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.4%)	70 %	1034