

Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **26.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	1.5 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (15.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (7.7%)	72 %	180
Ziarno	Viking Pale Ale Cookie	0.25 kg (7.7%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.4%)	85 %	3