

Sztaut

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **36.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (5.6%)	60 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis