

Weselne 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **36.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale base	4 kg (61.5%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (7.7%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.8%)	74 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	3 dni