

Wyspy owsa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **29.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (13.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.5%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (1.9%)	72 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (2.9%)	73 %	120