

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 brzeczki **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 |