

Oatmeal Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **33.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.25 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (33.3%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.35 kg (11.7%)	71 %	600
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Castle coffee	0.15 kg (5%)	78 %	500
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (3.3%)	60 %	1125

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.9 %