

# Oatmeal WeizzenStout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **25.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 1.75 kg (63.5%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.4 kg (14.5%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Munich Malt                 | 0.225 kg (8.2%) | 80 %       | 18   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L  | 0.11 kg (4%)    | 74 %       | 79   |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.09 kg (3.3%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye   | 0.09 kg (3.3%)  | 20 %       | 493  |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.09 kg (3.3%)  | 74 %       | 788  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga | 7 g   | 60 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 75 ml | Fermentum Mobile |