

#1 Kakao Oatmeal stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **30**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (61.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	200 g	Fermentacja cicha	5 dni