

#2 Kakao Oatmeal stout 2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **32.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

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 brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (54.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (21.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (6.8%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.7%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Mleko w proszku	300 g	Gotowanie	15 min