

## #2 Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **33.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Kawowy Castle	0.2 kg (3.8%)	--- %	520
Ziarno	Strzegom Cookie Bursztynowy	0.2 kg (3.8%)	70 %	70
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	5.3 %