

#2 Oatmeal stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **32.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (68.3%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (6.3%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OSLO	Ale	Płynne	200 ml	Farmhouse