

## #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    |