

20# oatmalt stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **27.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (15.9%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %