

23/3 chocolate oatmeal porter

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **45.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.7 kg (17.9%)	75 %	160
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.7 kg (17.9%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.8%)	80 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand