

## #57 Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **27.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (21.4%)	60 %	3
0.8 błyskawicznie, 0.7 górskie - kleikowane				
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.1%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1100 ml	Fermentum Mobile