

# Oat Smoked Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **42.2**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (15.9%)	60 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.7 kg (15.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (11.4%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	2 min	13.2 %