

oatmeal

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **32.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (23.8%)	80 %	2
Ziarno	Caramel Sweet	0.2 kg (4.8%)	75 %	50
Ziarno	Extra black	0.1 kg (2.4%)	65 %	1400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (4.8%)	74 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.8%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	45 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	40 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---