

Oatmeal Chocolate Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **47.5**
- Styl **Oatmeal 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.7%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14 g	Fermentis