

# OATMEAL STOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **25**
- SRM **28**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 5 kg (68.6%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Caraaroma                | 0.34 kg (4.7%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 1.2 kg (16.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (3.4%) | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Brown          | 0.25 kg (3.4%) | 72 %       | 180 |
| Ziarno | Jęczmień palony          | 0.25 kg (3.4%) | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | iunga | 30 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |