

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	---