

Oatmeal stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **29.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (58.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.6%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (3.6%)	75 %	2
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (7.1%)	71 %	600
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	52 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1l				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	200 g	Zacieranie	30 min