

# Oatmeal Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **36.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Challenger	15 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile