

## Oatmeal stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **37.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane prażone	0.15 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (8.8%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony viking	0.15 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Viking Karmel 150	0.15 kg (5.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Whc ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Whc

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirflock	6 g	Gotowanie	5 min
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	5 min