

## Oatmeal stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **35**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (22.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	50 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- przednia 14blg, koncowa 13,5blg, zeszło do 5blg po 1,5 tygodnia  
14 lis 2022, 15:17