

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **32.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.9 kg (69%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.3%)	65 %	2
Ziarno	Special W Malt	0.4 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (5.6%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (4.2%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.2%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	6.5 %