

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **33.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.6 kg (64%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.9%)	60 %	3
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.65 kg (9%)	60 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.65 kg (9%)	74 %	118
Ziarno	Jęczmień palony	0.29 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	70 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis