

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **37.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.95 kg (39.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.71 kg (29.6%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.18 kg (7.5%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.09 kg (3.8%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.09 kg (3.8%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.11 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.27 kg (11.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7.62 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	11.43 g	5 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11.43 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.38 g	Fermentis