

## oatmeal stout

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **29.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (5%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12 %