

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **30.2**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (68.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.9%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale