

Oatmeal Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **27.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.26 kg (72.9%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.34 kg (5.8%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.34 kg (5.8%)	75 %	55
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.227 kg (3.9%)	74 %	158
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.227 kg (3.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Kent Goldings	51 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs