

# Oatmeal Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **58**
- SRM **36.7**

## 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 **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (7.8%)	75 %	20
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.15 kg (5.9%)	70 %	1300
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (3.9%)	60 %	1000
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.1 kg (3.9%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis