

Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **30.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.85 kg (65.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.17 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (7.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.5%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.25 kg (8.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	10 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5.04 g	Danstar