

## Oatmeal stout #35

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **34**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (9.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.7%)	71 %	600
Ziarno	Żytni	0.1 kg (2.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.125 kg (2.9%)	70 %	837
Ziarno	Briess - Black Malt	0.125 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt - Fawcett	0.125 kg (2.9%)	73 %	880

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	15 %