

# Oatmeal Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **34.6**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.2%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14.7%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (5.5%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (7.3%)	71 %	600
Ziarno	Caramel Aromatic	0.3 kg (5.5%)	75 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis