

oatmeal stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **33.5**

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 brzeczki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (41.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (5.9%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (11.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	12 g	60 min	13 %