

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **27.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.38 kg (5.3%)	71 %	200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (5.5%)	74 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	1110

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale