

Oatmeal stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **28**
- SRM **31.4**
- Styl **Sweet 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.2%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Specjal B Malt	0.5 kg (8.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.9%)	70 %	812
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.9%)	74 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Tradition	25 g	25 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	3 dni