

## Oatmeal stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **33.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (6.9%)	71 %	600
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.4%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.4 kg (4.6%)	79 %	130
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.8 kg (9.2%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %