

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 Pszeniczny 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 % |