

# Oatmeal Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **24.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (61.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (17.5%)	61 %	5
Ziarno	Munich Malt	0.225 kg (7.9%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.11 kg (3.9%)	74 %	79
Ziarno	Carafa III	0.09 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.09 kg (3.2%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.09 kg (3.2%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12.5 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	75 ml	White Labs