

# Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **38.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (27.4%)	65 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (5.5%)	70 %	1024
Ziarno	Żyto palone	0.2 kg (5.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	35 min	12 %