

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **33.7**
- Styl **Oatmeal 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.2 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 400 | 0.4 kg (7.7%) | 80 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (5.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (19.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.9%) | 55 % | 1200 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (3.8%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 5.9 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 15 min | 5.9 % |