

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 %