

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **32.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (68.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (13.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.3 kg (5.1%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Orkiszowy czekoladowy | 0.3 kg (5.1%) | 70 % | 550 |
| Ziarno | Caramel Aromatic | 0.3 kg (5.1%) | 75 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zyhtos | 25 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |