

Oatmeal Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (45.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (26.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (19%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar