

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **67.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (42%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (42%)	90 %	621
Suchy ekstrakt	Suchy jasny	0.5 kg (12.3%)	80 %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.7%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ht	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	400 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Jęczmień prażony	200 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Pszenica prażona	200 g	Gotowanie	20 min