

Oatmeal stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **32.7**
- 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 **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.15 kg (71.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	45 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---