

oatmeal stout browamator

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **43.8**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	15 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	15 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale