

Oatmeal Stout DomowyWarzyciel ang.

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **31.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (61.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5.8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień Palony	0.4 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	55 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

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