

# Oatmeal Stout v. 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **37.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (6.7%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.7%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale