

## Oatmeal Stout v 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **65**
- SRM **40.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (8.3%)	75 %	20
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.1 kg (5.6%)	70 %	1300
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.05 kg (2.8%)	60 %	1000
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.1 kg (5.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Black Barley	0.1 kg (5.6%)	55 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis