

# Oatmeal Sweet Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **22**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	5 kg (32.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	1 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (6.5%)	76 %	150
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (1.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	2 kg (12.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %