

# Oatmeal WeizzenStout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **25.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Munich Malt	0.225 kg (8.2%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.11 kg (4%)	74 %	79
Ziarno	Carafa III	0.09 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.09 kg (3.3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.09 kg (3.3%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	75 ml	Fermentum Mobile