

Oatmilky stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **33**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (52.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 1 kg (13.2%) | 100 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (5.3%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (6.6%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (10.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.4 kg (5.3%) | 68 % | 1202 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 15 min | 9.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 12 g | Gozdawa |