

## 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