

Oreo Stout

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **24**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.2%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.1%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	4 %