

Outmeal Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **26.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.4%)	55 %	985
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.4%)	80 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.4%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.7%)	75 %	45