

Outmeal stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **41.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (58.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | viking malt karmelowy 100 | 0.3 kg (5%) | 74 % | 108 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (8.3%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (16.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (6.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 50 min | 8.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |