

## 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