

# OWS | oatmeal whiskey stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **31.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1400
Ziarno	Viking Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.7%)	68 %	1050
Ziarno	Viking Czekoladowy Ciemny	0.2 kg (3.7%)	68 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	Chinook	15 g	25 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	59 g	Fermentacja cicha	7 dni