

R oatmilf stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **38.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny R	1.15 kg (37.6%)	85 %	26
Ziarno	Jęczmień palony R	0.35 kg (11.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.32 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony R	0.1 kg (3.3%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - cara	0.2 kg (6.5%)	70 %	30
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate R	0.1 kg (3.3%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye R	0.04 kg (1.3%)	20 %	493
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.2 kg (6.5%)	83 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (19.6%)	82 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka R	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6.5 g	Fermentis