

Rye Oat Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **48.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (59.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.5%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.1%)	60 %	788
Ziarno	Żytmi	0.5 kg (8.5%)	85 %	8
Ziarno	prażone żyto	0.25 kg (4.3%)	60 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	epsom salt	5 g	Gotowanie	60 min