

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 | Żytni | 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 |