

# Sweet Jack Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (10.5%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.8%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
po Witbierze	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio opalane moczone w whisky Jack Daniels	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
zalane do poziomu płatków, moczone przez 7 dni, dodawane razem z whisky				
Przyprawa	Laska wanilii	5 g	Fermentacja cicha	7 dni