

warka #9 - oatmeal stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **43.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (37%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (7.4%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (7.4%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis