

## wheat oatmeal stout

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **29.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5.3%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (7.9%)	71 %	600
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (13.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (26.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (39.5%)	79 %	6

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale