

# Yooper's oatmeal stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **28.4**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter     | 3.15 kg (62.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.45 kg (8.9%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.36 kg (7.1%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate   | 0.3 kg (6%)     | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany      | 0.24 kg (4.8%)  | 75 %       | 2   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.24 kg (4.8%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.24 kg (4.8%)  | 74 %       | 158 |
| Ziarno | Chocolate Malt (US)        | 0.06 kg (1.2%)  | 60 %       | 690 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g  | 30 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 7 g   | Fermentis    |