

# 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