

Yooper's Oatmeal Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **25.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (64.4%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (6.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.23 kg (4.9%)	72 %	236
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.05 kg (1.1%)	73 %	887