

# OATMEAL STOUT

- Gravity **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **19**
- SRM **39.2**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **13.1 liter(s)**
- Total mash volume **16.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5%)	73 %	1001
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (3.8%)	71 %	1000
Grain	Special B Malt	0.2 kg (5%)	65.2 %	315
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5%)	78 %	4
Liquid Extract	syrop klonowy	0.25 kg (6.3%)	86 %	100

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
OSLO kveik	Ale	Liquid	120 ml	---

## Notes

- - za duzo węglanu wapna
  - - jakas błona w butelkach zakarzenie? czy węglan wapnia się wytrącił?
  - - mineralność w smaku
  - - przegazowało się w butelkach
  - - dość mocno palone
  - - estry z oslo dość mocno wyczuwalne
  - - piana z grubych pęcherzykow i szybko znika
  - - nieudane piwo
- Mar 11, 2021, 9:00 AM