

# Outmeal Stout #1

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **69.4**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **0.4 liter(s)**
- Total mash volume **0.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Czekoladowy	0.15 kg (3.7%)	60 %	788
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (42%)	90 %	621
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (42%)	80 %	---
Dry Extract	suchy jasny	0.5 kg (12.3%)	80 %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertauer Tradition	30 g	60 min	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Płatki owsiane błyskawiczne	400 g	Boil	20 min
Flavor	Jęczmień prażony	200 g	Boil	20 min
Flavor	Pszenica prażona	200 g	Boil	20 min

## Notes

- Gazowanie 105 g glukozy i jest ok, kawa dominuje, za mało nut czekoladowych, płatki nic nie wniosły. Następna warka sód czekoladowy +150 g oraz płatki + 100 g.  
Nov 20, 2016, 11:08 PM