

Stout

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **57.7**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (36.6%)	80 %	20
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (36.6%)	90 %	621
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.7%)	68 %	1000
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (4.9%)	55 %	1000
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.9%)	70 %	1000
Grain	Słód czekoladowy viking	0.15 kg (3.7%)	80 %	1000
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	20 g	50 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Us-04	Ale	Dry	11 g	---