

12# American Oatmeal Stout 12 blg

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **33.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski jasny iking malt	1.1 kg (22.9%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (14.6%)	61 %	10
Ziarno	karmelowy ciemny viking malt	0.3 kg (6.2%)	70 %	600
Ziarno	Barwiący viking malt	0.2 kg (4.2%)	55 %	1250
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	15 g	1 min	4.3 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	10 %
Na zimno	Puławski	25 g	3 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar