

#6

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (31.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony	0.1 kg (3.1%)	80 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafo I Special	0.25 kg (7.8%)	80 %	900
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (15.6%)	80 %	350
Ziarno	Weyermann - Carabohemian	0.5 kg (15.6%)	80 %	180
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.8%)	80 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (18.7%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	20 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	English Golding	20 g	60 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	20 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Sherry Oloroso	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min