

Baza Oatmeal Stout 14 BLG

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **34.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (28.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (9.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybill	40 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.5 %