

Irlandzki Fart - Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **34.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.6%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (5.2%)	60 %	1000
Ziarno	Carafa	0.3 kg (5.2%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	50 g	15 min	7.75 %
Gotowanie	Cluster	50 g	5 min	7.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska Ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Francuskie Płatki Dębowe Średnio Opiekane	50 g	Fermentacja cicha	7 dni