

Irlandzki Fart - Oatmeal Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **41.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (22.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	1 kg (15.2%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.19 kg (2.9%)	60 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.8%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.33 kg (5%)	70 %	50
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnia	0.3 kg (4.6%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Francuskie Płatki Dębowe Średnio Opiekane	50 g	Fermentacja cicha	7 dni