

oat stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **38.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	4 kg (67.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (18.6%)	85 %	3
Ziarno	Słód palony black 1200-1450 EBC	0.41 kg (6.9%)	73.5 %	1300
Ziarno	Barwiący	0.4 kg (6.8%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) PL aromatyczny	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) PL aromatyczny	50 g	60 min	4 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs