

oat stout2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **82C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	2 kg (36.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	1.115 kg (20.6%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (14.8%)	75 %	50
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 800-1000 EBC	0.5 kg (9.2%)	72.7 %	900
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0 kg	80 %	700
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	40 g	50 min	9.5 %