

Oatmeal chocolate stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **87**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.6 kg (9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3%)	68 %	1300
Dodatek	Oats, Flaked	0.8 kg (11.9%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (11.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	300 g	Fermentacja burzliwa	3 dni