

Oatmeal Foreign Extra Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **24**
- SRM **39.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (41%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.3 kg (8.2%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.37 kg (10.1%)	85 %	7
Ziarno	simpsons - malted oats	0.31 kg (8.5%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (5.5%)	78 %	4
Ziarno	Heritage Crystal Malt	0.18 kg (4.9%)	72 %	175
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.5%)	71 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer tradition	13 g	60 min	5 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis