

oatmeal stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **33.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (21.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.5%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (21.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (12.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Whirlpool	East Kent Goldings	15 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis