

Oatmeal Stout #2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **32.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (33.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (8.3%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.3%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	200 g	Fermentis