

oatmeal stout #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **48.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (47.6%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (19%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (4.8%)	70 %	175
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis