

Oatmeal Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **43.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (54.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (16.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (6.8%)	70 %	1000
Ziarno	jeczmiem czekoladowy	0.25 kg (6.8%)	55 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---