

Oatmeal stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **42.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.4 kg (65.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (6.8%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.4%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------