

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **41.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (60.3%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (19.2%)	80 %	2
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (8.2%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (4.1%)	20 %	493
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (4.1%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (1.4%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.05 kg (1.4%)	70 %	1500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	14 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min