

Oatmeal stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **27.2**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzneński lager Malteurop	3.5 kg (60.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski Optima	0.5 kg (8.7%)	78.9 %	18
Ziarno	Palony jęczmień Weyermann	0.3 kg (5.2%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg (3.5%)	70 %	1050
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	10 min	5.1 %

Drożdże

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

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min