

Oatmeal Stout II 12 BLG (Centrum Piwowarstwa)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **34.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (25%)	80 %	19
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (15.9%)	61 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (6.8%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.5%)	68 %	1250
Dodać po 90 min zacierania				
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.5%)	55 %	1100
Dodać po 90 min zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar