

Oatmeal Stout (Szymon T.)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **25.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	23 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	23 g	45 min	6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	17 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	8 g	---	6 %
Na zimno	Styrian Golding	5 g	---	3.6 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1100 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	---------	------------------