

OSTOUT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **22.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (40.8%)	79 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

Drożdże

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