

Sweet Oatmeal Stout #2 - BIAB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **26.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (22.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (5.6%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9%)	80 %	2
Add at the beginning				
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat malt	0.2 kg (4.5%)	65 %	1050
Add after iodine test				
Ziarno	Viking Malt - Roasted Barley	0.15 kg (3.4%)	55 %	1001
Add after iodine test				
Cukier	laktoza	0.45 kg (10.1%)	100 %	0
Add at the end of boiling				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	23 g	60 min	8.4 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------