

#024 Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **29.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (61.8%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Oats, Malted	0.25 kg (3.9%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (18.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (2.3%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (2.3%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.58 kg (9%)	50 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.04 kg (0.6%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.1 kg (1.5%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min