

#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 |