

#12 American Oatmeal Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **36.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (42.5%)	77 %	35
Ziarno	Strzegom enzymatyczny	1 kg (25%)	70 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.3%)	20 %	950
Ziarno	Château Biscuit®	0.25 kg (6.3%)	50 %	50
Ziarno	Karmelowy 200	0.15 kg (3.8%)	50 %	200
Ziarno	Jęczmień prażony	0.15 kg (3.8%)	20 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.8%)	50 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.15 kg (3.8%)	77 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis