

#131 Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **41.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (61.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.7%)	70 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (5.3%)	60 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.08 kg (2.8%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	10 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	12.5 g	15 min	5.9 %

Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	100 g	Danstar
----------------------	-----	-------	-------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min