

15#OATY PASTRY STOUT

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **1**
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.5%)	68 %	601
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.5%)	67 %	900
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.9%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.9%)	79 %	22
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	11 g	1 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Ziarno kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	5 dni