

#18 Oatmeal Rye chocolate stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (24.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (24.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.6 kg (7.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.2%)	68 %	1300
Dodatek	Oats, Flaked	1 kg (12.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.9%)	55 %	985
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.4 kg (4.9%)	71 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.2%)	74 %	788
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Gęstwa	500 ml	---