

#24 Oatmeal Stout

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **24.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	80 %	4
Dodatek	płatki owsiane	0.6 kg (9.4%)	70 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (6.3%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale