

#4 Oatmeal cookie Stout 1.0 BIAB

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **44.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (25.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.3 kg (5.2%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.4%)	68 %	1300
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.6 kg (10.3%)	61 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.33 kg (5.7%)	79 %	1000
Ziarno	zakwaszający (na życzenie Patryka)	0.175 kg (3%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	6.8 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min