

6#OATMEAL STOUT Wiśnia Borówka Wanilia

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **31**
- SRM **46.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.2%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (6.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Borówki	800 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Dodatek smakowy	Wiśnie	800 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Dodatek smakowy	Wanilia	5 g	Fermentacja burzliwa	8 dni