

#8 Oatmeal Whiskey Dry Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **40.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (59.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (8.5%)	68 %	1300
Dodane na wygrzew				
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6%)	55 %	985
Dodane na wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	60 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe średnio palone	30 g	Fermentacja burzliwa	0 dni