

#9 Oatmeal Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **34.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.2 kg (45.8%)	77 %	35
Ziarno	Strzegom enzymatyczny	1.1 kg (22.9%)	77 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.2%)	20 %	950
Ziarno	Château Biscuit®	0.3 kg (6.2%)	50 %	50
Ziarno	Karmelowy 200	0.2 kg (4.2%)	50 %	200
Ziarno	Jęczmień prażony	0.15 kg (3.1%)	20 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	50 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.15 kg (3.1%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermoale AY3	Ale	Suche	10 g	AEB