

American Oatmeal Stout v1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **36.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale - Soufflet | 3 kg (47.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Oat Malt - Castle Malting | 1 kg (15.7%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pale Chocolate - Fawcett | 0.5 kg (7.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Kawowy - Castle Malting | 0.5 kg (7.9%) | 75 % | 250 |
| Ziarno | Monachijski I - Viking Malt | 0.5 kg (7.9%) | 78 % | 16 |
| Ziarno | Czekoladowy ciemny - Strzegom | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony - Viking Malt | 0.15 kg (2.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7.9%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 30 min | 10.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|----------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Węglan wapnia | 20 g | Zacieranie | 60 min |