

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj 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