

Berry Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **26.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (17.9%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.8%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	25 g	60 min	18.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Purre jagodowe	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	----------------	--------	-------------------	-------