

GOLDEN OATMEAL STOUT

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **43.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (14.3%)	70 %	19
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.75 kg (10.7%)	70 %	1150
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.25 kg (3.6%)	70 %	475

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture