

hazy oatmeal stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **37.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 70C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (3%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (7.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.11 kg (1.7%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.3 kg (4.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (30.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (7.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (15.1%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.3 kg (4.5%) | 60 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 5 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 10 g | 5 min | 9.5 % |

| | | | | |
|-----------|------------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 20 min | 15 % |
| Whirlpool | eclipse | 20 g | 20 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Rakau (NZ) | 20 g | 20 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |