

Irlandzki Fart - Oatmeal Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **35.1**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 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 (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (20%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (10%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.25 kg (5%) | 60 % | 1000 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (5%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 50 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|------------|-------|
| Inne | Łuska Ryżowa | 500 g | Zacieranie | 0 min |

| | | | | |
|-----------------|---|------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | Francuskie Płatki Dębowe Średnio Opiekane | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |