

LEM| Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal 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 **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (68.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.4%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.6%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	30 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min