

Normal Oatmeal Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **20.6**
- 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 **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	4 kg (70.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (8.8%)	75 %	55
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (8.8%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (2.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	18 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	100 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	yeast nutrient	100 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	5.2ph stabilizer	100 g	Zacieranie	60 min