

Oat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **45**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny czekoladowy | 0.25 kg (8.3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (8.3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.75 kg (25%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.25 kg (8.3%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski | 25 g | 30 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski | 25 g | 5 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1084 Irish Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kreda piwowarska | 5 g | Zacieranie | 80 min |