

Oat Bill Stout (Oatmeal Stout)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **38**
- SRM **34.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **77.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - Pale Ale	1.5 kg (47.6%)	80 %	6
Ziarno	Castle malting - Wheat Blanc	0.5 kg (15.9%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (12.7%)	78 %	350
Ziarno	Castle Malting - Cafe light	0.25 kg (7.9%)	75 %	250
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (3.2%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	7 min	5.1 %
Gotowanie	Magnum	5 g	7 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	1 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - Lalbrew London English-style	Ale	Gęstwa	150 ml	---
---	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min