

Oat Bill Stout (Oatmeal Stout)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **37.6**
- 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 **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.4%)	80 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (12.9%)	78 %	350
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (9.7%)	72 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.106 kg (3.4%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	7 min	5.1 %
Gotowanie	Admiral	5 g	7 min	14.3 %
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
Safale US-05	Ale	Suche	6.5 g	Fermentis