

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **33**
- 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 **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.67 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.1%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.14 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.9%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	40 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale