

Oatmeal American Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **39.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 2 kg (58.8%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (14.7%) | --- % | 2 |
| Ciemne słody i palone ziarno dopiero po przerwie maltozowej | | | | |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (14.7%) | --- % | 97 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (8.8%) | --- % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (2.9%) | --- % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 5 g | 30 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 5 g | 30 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 5 g | 30 min | 7.1 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|-----|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 5 g | 15 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 5 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 5 g | 15 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Chinook | 5 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Cascade | 5 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Oktawia | 5 g | 0 min | 7.1 % |
| Na zimno | Chinook | 7 g | 5 dni | 13 % |
| Na zimno | Cascade | 7 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Oktawia | 7 g | 5 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |