

Oatmeal chocolate stout

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **58**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5.6%)	6 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	5 %	985
Ziarno	weyermann Caramunich	0.5 kg (5.6%)	70 %	130
Ziarno	Żytni	1 kg (11.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	10 min	10 %
---------------------------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis