

Oatmeal Coffee Vanilla Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **23.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Dust Malz Pale Ale	1.5 kg (24.2%)	79 %	7
Ziarno	Durst Malz Karmel 30	1.5 kg (24.2%)	75 %	30
Ziarno	Durst Malz Rost	1.2 kg (19.4%)	70 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Vanguard	30 g	35 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	coffee	50 g	Gotowanie	15 min