

Oatmeal porter - wersja robocza

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **25**
- SRM **42.8**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (28.6%)	100 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (14.3%)	79 %	45
Zastanowić się zamiast którego, caraaroma?, litovela?				
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III special	0.5 kg (7.1%)	70 %	1300
Lub strzegom barwiący				
Prawdopodobnie będzie wymagać dodania czegoś do filtracji, bo jest pozbawiony łuski				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	5 %
Gotowanie	Eastkern Goldin	50 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---