

Oatmeal Stout #1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **28.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.2%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	15 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	10 g	20 min	4.8 %

Drożdże

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