

Oatmeal Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **38.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (9.3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.3%)	60 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (3.7%)	70 %	175
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.7%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	5 g	50 min	9 %
Gotowanie	Bramling	10 g	50 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	5 g	10 min	9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	6 g	Mangrove Jack's