

Oatmeal Stout

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **30.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (25%)	60 %	3
Ziarno	Castle - coffee	0.2 kg (10%)	80 %	500
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (10%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (5%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnanger	20 g	60 min	4.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	30 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól himalajska	5 g	Zacieranie	60 min