

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **38.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (28%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (4%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (12%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6.5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	11.5 g	5 min	7.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11.5 g	5 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.38 g	Fermentis