

Oatmeal Stout 15Blg z malinami

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **33.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (50.6%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.72 kg (20.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.27 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.23 kg (6.3%)	60 %	788
Dodatek	KAWA MIELONA 250g	0 kg	--- %	---
Ziarno	Briess - Black Malt	0.09 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.35 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone Maliny	450 g	Fermentacja cicha	5 dni