

Oatmeal Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **36.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt Europe	3 kg (56.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.4%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.3 kg (5.7%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	950
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale