

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 |