

Oatmeal Stout 2.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **32.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (64.9%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.2%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.135 kg (4.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Malt	0.135 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (4.9%)	74 %	788
Ziarno	Carafa II	0.08 kg (2.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	14 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Compac CG	0.25 g	Gotowanie	10 min