

Oatmeal Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **41.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (64.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Carafa	0.5 kg (6.5%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale