

Oatmeal Stout 3.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **36**
- SRM **35**
- 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 **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **9.9 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 (63.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (9.5%)	70 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.095 kg (3%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Malt	0.095 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.14 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (3.2%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.14 kg (4.4%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	16 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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