

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 |