

Oatmeal stout 3

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **34.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting Cocolate Malting	0.3 kg (3.5%)	78 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (17.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (5.9%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile