

Oatmeal Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **30.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale Viking Malt | 2.83 kg (74.7%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.33 kg (8.7%) | 65 % | 3 |
| Ziarno | karmelowy 300 - Viking Malt | 0.3 kg (7.9%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | jęczmień prażony Viking Malt | 0.33 kg (8.7%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga (PL) - granulat | 15 g | 60 min | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |