

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **49.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **-2.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.1%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (15.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	5 min