

Oatmeal Stout 4.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **31.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (69.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (17.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.05 kg (1.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.02 kg (0.7%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.045 kg (1.6%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carafa II | 0.03 kg (1%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.03 kg (1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Briess - Black Malt | 0.05 kg (1.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (5.2%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.017 kg (0.6%) | 74 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 150 ml | White Labs |
|-------------------------------|-----|--------|--------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |