

OATMEAL STOUT

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **26.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (63.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (15.9%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.2%)	75 %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (12.7%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	IUNGA	15 g	40 min	10.8 %
Gotowanie	IUNGA	15 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	IUNGA	15 g	15 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	---