

Oatmeal Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **49.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (39.5%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.7 kg (18.4%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (13.2%)	73 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt/Cookie	0.25 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (5.3%)	73 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (11.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis