

Oatmeal stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **42.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.4 kg (65.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.35 kg (9.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.25 kg (6.8%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (5.4%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (5.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.15 kg (4.1%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.12 kg (3.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 30 min | 11.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------|