

Oatmeal stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **39.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **92C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 68C**
- Wystadzaj używając **26.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.2 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (4%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (4%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.4 kg (8%)	55 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (4%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	5.8 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Campden tablet	1 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Whirlfloc tablet	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Yeast nutrient	1 g	Gotowanie	15 min