

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **37.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett Pale Ale Maris Otter | 3 kg (51.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (13.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.5 kg (8.6%) | 70 % | 1175 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (8.6%) | 77 % | 50 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 1 kg (17.2%) | 70 % | 185 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 6.4 % |
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 15 min | 6.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |