

Oatmeal stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **36.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **3 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (65.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.7%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.09 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	75 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---