

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **42**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (43.1%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.7%)	70 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.4 kg (6.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (17.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
-----------	--------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale