

OATMEAL STOUT

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **35.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (59.2%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.2%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.5 kg (6.6%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.3%)	74 %	788
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile Hazy Ale 2344	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kreda Piwowarska	2 g	Zacieranie	60 min