

Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **25.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (62.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (18.8%)	70 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.3%)	72 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (4.3%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.6 %

Drożdże

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

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	--------	------------------