

Oatmeal stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **17.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **75 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (79.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (15.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 53 min | 6 % |
| Gotowanie | Golding | 40 g | 24 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 14 dni | 6 % |
| Na zimno | Golding | 10 g | 14 dni | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 1084 Irish Ale | Ale | Płynne | 2000 ml | Wyeast Labs |