

Oatmeal Stout v.2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **44**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.09 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.8 kg (57.1%)	81 %	5.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.2 kg (6.3%)	65 %	1150
Ziarno	Viking Żytni	0.2 kg (6.3%)	85 %	9
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.15 kg (4.8%)	65 %	1050
Ziarno	Weyermann Carafa III Specjal	0.1 kg (3.2%)	70 %	1024
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.2%)	85 %	5
Ziarno	Viking Monach II	0.1 kg (3.2%)	79 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga Polish Hops	15 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	71 ml	White Labs