

Oatmeal Stout v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **32.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter | 2.5 kg (59.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (19%) | 85 % | 3 |
| Płatki rozsypane na blasze i podpiekane w 150 stopniach w piekarniku 40-60 minut | | | | |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (11.9%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (3.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 45 min | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |