

Oatmeal Stout v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **27**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.68 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (9%)	70 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.45 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.35 kg (6.3%)	20 %	650
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (4.5%)	73 %	20
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (4.5%)	75 %	43
Ziarno	Crystal Extra Dark	0.2 kg (3.6%)	75 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (3.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11.5 %

Drożdże

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

Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs
----------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min