

Oatmeal Stout v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **63.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (75.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (9.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa	0.5 kg (6.8%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	lunga	55 g	15 min	10.8 %
Whirlpool	Sybilla	24 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki owsiane	0.8 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	1000 g	Gotowanie	20 min