

Oatmeal Sweet Stout

- Gęstość **19.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (47.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	9 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------