

Oatmeal Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **30.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (65.8%)	80 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (7.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (5.3%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (7.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gulp 501	Ale	Płynne	200 ml	Omega Yeast