

Oats on Rye Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **43**
- SRM **43.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Żytni | 1.6 kg (23.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.6 kg (23.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (11.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.8 kg (11.8%) | 74 % | 1000 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.4 kg (5.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.6 kg (23.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 80 ml | Fermentum Mobile |