

OFSA Skalice

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (58.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (19.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lomik	20 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile