

OS

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **27.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	55 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %