

Outmeal Stout z PK

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **21.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.3%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.5%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.5%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	35 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale