

OutStołt

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **27.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.2%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------