

Ozjasz Oatmeal Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **26.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.13 kg (2%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---