

Tribute to Wulkan Oatmeal Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **37**
- SRM **26.3**
- 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 **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 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 **24.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.26 kg (75.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.62 kg (7.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.16 kg (2%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.26 kg (3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 41.66 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 41.66 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 41.66 g | 1 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|----------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 312.5 ml | Danstar |