

# 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