

Wędzony Oatmeal Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **101.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **29.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.65 kg (28.1%)	82 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.67 kg (11.4%)	90 %	6800
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (20.4%)	80 %	122
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.12 kg (2%)	85 %	4
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.12 kg (2%)	72 %	49
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	chocolate castle	0.2 kg (3.4%)	68 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17%)	85 %	3
Cukier	cukier refermentacja	0.17 kg (2.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum pl	10 g	60 min	12.4 %

Gotowanie	Nugget	20 g	20 min	15.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	1 g	Danstar