

Oatmeal Stout

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **35.5**
- Style **Oatmeal Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **27.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.1 liter(s)**
- Total mash volume **31 liter(s)**

Steps

- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **24.1 liter(s)** of strike water to **79.4C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **10.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (50.7%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (14.5%)	82 %	14
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	1.5 kg (21.7%)	60 %	3
Nie wymagają kleikowania				
Grain	Castle Malting - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	73 %	900
od początku				
Grain	Fawcett - Chocolate	0.3 kg (4.3%)	71 %	1200
od początku				
Grain	Castle Malting - Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	20 g	60 min	6 %

Boil	Sybilla	20 g	20 min	6 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	20 g	15 min	6 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	20 g	5 min	6 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	20 g	2 min	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirlflock	1.25 g	Boil	10 min
Water Agent	Chlorek wapnia	11 g	Mash	75 min
Wartość w ml wyliczona dla 5g				

Notes

- Woda kranowa + chlorek. Pół chlorku dać do zacierania i pół do wysładzania
Nagazowanie 2.0 vol
Fermentacja 16-22 (od momentu rozpoczęcia fermentacji podnosić o 1 stopień
Mar 17, 2022, 3:45 PM