

## #11 Lets battle oatmeal stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **31.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 3 kg (60%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.75 kg (15%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Caraaroma                | 0.5 kg (10%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (5%)  | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Carafa III               | 0.25 kg (5%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett     | 0.25 kg (5%)  | 61 %       | 5    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g  | 60 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- zacieranie - 64°C - 60 min  
mashout - 76°C

mech irlandzki na 5 min przed końcem gotowania.

przed gotowaniem - 12,5 BLG  
po gotowaniu - 13,5 BLG - 21l brzezki

fermentacja w 17-19°C przez 20 dni, 80g cukru brązowego na refermentację.  
leżakowanie 3-4 tygodnie w 17-19°C  
*5 paź 2019, 15:19*