

## #15 Oatmeal chocolate stout

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński        | 2 kg (28.8%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale          | 2 kg (28.8%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy 1200  | 0.6 kg (8.6%)  | 68 %       | 1202 |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 300        | 0.5 kg (7.2%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno  | Strzegom Barwiący          | 0.1 kg (1.4%)  | 68 %       | 1300 |
| Dodatek | Oats, Flaked               | 1 kg (14.4%)   | 80 %       | 2    |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.4%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno  | Weyermann - Abbey Malt     | 0.25 kg (3.6%) | 50 %       | 45   |
| Dodatek | Briess - Rye Flakes        | 0.4 kg (5.8%)  | 71 %       | 6    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|      |     |       |      |     |
|------|-----|-------|------|-----|
| s 04 | Ale | Suche | 12 g | --- |
|------|-----|-------|------|-----|