

# Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **46.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (9.2%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.33 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.33 kg (6.1%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Ciemne słydy dodać po negatywnej próbie jodowej (+/- 60 min w 68°C), podgrzać do 76°C na 10 minut  
31 sty 2017, 10:52