

# Oatmeal Stout

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **23**
- SRM **30.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyśladzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (50%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.5 kg (25%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Castle - coffee          | 0.2 kg (10%) | 80 %       | 500 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (10%) | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Carafa II                | 0.1 kg (5%)  | 70 %       | 812 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnanger | 20 g  | 60 min | 4.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kreda          | 10 g  | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Łuska ryżowa   | 30 g  | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól himalajska | 5 g   | Zacieranie | 60 min |