

## Oatmeal Stout 2.0

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **32.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 2 kg (64.9%)    | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (16.2%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Castle Cafe                 | 0.135 kg (4.4%) | 75.5 %     | 480 |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.135 kg (4.4%) | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.08 kg (2.6%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.15 kg (4.9%)  | 74 %       | 788 |
| Ziarno | Carafa II                   | 0.08 kg (2.6%)  | 70 %       | 812 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 14 g  | 60 min | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | Compac CG | 0.25 g | Gotowanie | 10 min |