

# Oatmeal Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **41.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt      | 5 kg (64.9%)   | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.8 kg (10.4%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Carafa                      | 0.5 kg (6.5%)  | 70 %       | 664  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (3.9%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.3 kg (3.9%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.8 kg (10.4%) | 85 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 8.4 %      |
| Gotowanie | lunga   | 15 g  | 20 min | 10.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |