

## Oatmeal Stout v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **27**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                     | 2.7 kg (48.4%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                    | 0.68 kg (12.2%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Oats, Malted                   | 0.5 kg (9%)     | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter         | 0.45 kg (8.1%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye      | 0.35 kg (6.3%)  | 20 %       | 650 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats   | 0.25 kg (4.5%)  | 73 %       | 20  |
| Ziarno | Amber Malt                     | 0.25 kg (4.5%)  | 75 %       | 43  |
| Ziarno | Crystal Extra Dark             | 0.2 kg (3.6%)   | 75 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.2 kg (3.6%)   | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11.5 %     |

### Drożdże

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

|                                  |     |        |        |             |
|----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1272<br>American Ale II | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs |
|----------------------------------|-----|--------|--------|-------------|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl2       | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc-T | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |