

# Oatmeal Sylwestrowy

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **31.6**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Grain	Płatki owsiane	0.7 kg (11.7%)	85 %	3
Grain	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5%)	75 %	150
Grain	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.5%)	68 %	1300
Grain	Jęczmień palony	0.35 kg (5.8%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	26 g	60 min	9.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Cold Brew	1 g	Bottling	---

## Notes

- Wyszło 20 litrów 15 blg, fermentacja stanęła na 5 blg. Start fermentacji w 13/14 st. C., ruszyły ok 24 h. Po 3/4 dniach fermentor przeniesiony do temperatury pokojowej (19-22 stopnie) dla posprzątania. S-04 dały w pierwszych 5 dniach solidny diacetyl, ale zniknął bez śladu po kolejnym tygodniu.  
*Jan 19, 2018, 2:09 AM*