

## #9 Owsiany Czarnuchu

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **34**
- Style **Oatmeal Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **10 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.7 liter(s) / kg**
- Mash size **7 liter(s)**
- Total mash volume **9.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **70 C**, Time **90 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **7 liter(s)** of strike water to **79.3C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **70C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **7.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (61.5%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (11.5%)	79 %	16
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.8%)	68 %	1200
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (15.4%)	85 %	3
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (7.7%)	55 %	985

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	7.5 %
Boil	Hallertau Blanc	20 g	10 min	9.8 %
Whirlpool	Tettnang	13 g	10 min	3.8 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	2 ml	---

### Notes

- Woda nie modyfikowana.

Zacieranie: (czas od wrzucenia sładów )

1. 72-68 stopni - 20 min
2. 63 stopnie - 60 min
3. 70 stopni - 70 min
4. 67 stopni - próba jodowa ok - wrzucenie ciemnych sładów - 75 min
5. 80 min włączone podgrzewanie
6. 80 stopni - MASH out - 90 min

11.5 blg

22 stopnie zadane drożdże - 2 czubate łyżki  
Gęstwa s-04 po hoppy saison - druga warka.  
Pierwsze ważenie bez żadnych problemów :)

*Mar 26, 2018, 9:27 PM*