

# Oatmeal stout

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **36.5**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **18.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **23.2 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                                   | Amount         | Yield | EBC  |
|-------|--|----------------|-------|------|
| Grain | Pilzneński                             | 4 kg (77.7%)   | 62 %  | 4    |
| Grain | Płatki owsiane                         | 0.5 kg (9.7%)  | 60 %  | 3    |
| Grain | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.25 kg (4.9%) | 73 %  | 1100 |
| Grain | Jęczmień palony                        | 0.4 kg (7.8%)  | 55 %  | 1000 |

## Hops

| Use for | Name    | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka | 7 g    | 60 min | 8 %        |
| Boil    | Lomik   | 35 g   | 55 min | 3.8 %      |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 12 g   | Safale     |

## Notes

- Dokładnie była to prażona pszenica ze strzegomia (taka czarna dość intensywna)  
Przed gotowaniem 22l -10Blg, po fermentacji zeszło do 4,5 blg. Fermentacja w temp. 16-17 stopni (22dni).  
Zlane do butelek 2-2.5g/0,5l cukru. W smaku wydaje się w porządku, może znowu zbyt duża kwasowość???.  
Słód zacierany w temp 68>65>67>70. Słody ciemne dodane 10 min przed końcem zacierania.  
Czas : o 9.50 Start, koniec gotowania 14.30.  
*Dec 22, 2020, 7:28 PM*