

## #03 - Oatmeal stout cafe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **33**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (69.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.7%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Ciemne słydy dodać po negatywnej próbie jodowej (+/- 60 min w 68°C), podgrzać do 76°C na 10 minut  
24 wrz 2022, 11:42