

## #15 Oatmeal chocolate stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.6 kg (8.8%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
Dodatek	Oats, Flaked	1 kg (14.6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.25 kg (3.6%)	50 %	45
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.3 kg (4.4%)	71 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	70 min	10 %

### Drożdże

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

s 04	Ale	Suche	12 g	---
------	-----	-------	------	-----