

#15 Oatmeal chocolate stout

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (32.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (32.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.6 kg (9.8%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (8.2%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (1.6%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (13.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.6%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 45 g | 70 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| s 04 | Ale | Suche | 12 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kakao | 100 g | Gotowanie | 30 min |