

## #17 Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **35.9**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (68.6%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (5.7%)	85 %	---
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.8%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.9%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	35 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	Willamette	15 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile