

#24 Oatmeal Stout

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **24.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (78.1%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | płatki owsiane | 0.6 kg (9.4%) | 70 % | 0 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (3.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.4 kg (6.3%) | 81 % | 53 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 25 g | 60 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Styrian Goldings | 30 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Styrian Goldings | 20 g | 20 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Styrian Goldings | 10 g | 5 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Styrian Goldings | 10 g | 0 min | 5.1 % |

Drożdże

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