

## #31 Oatmeal stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **41.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt          | 3.46 kg (62.9%) | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Oats, Flaked                    | 1 kg (18.2%)    | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Special W                       | 0.28 kg (5.1%)  | 75 %       | 280  |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.54 kg (9.8%)  | 1 %        | 1150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.22 kg (4%)    | 1 %        | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast Labs  |