

## #4 Oatmeal cookie Stout 1.0 BIAB

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **33.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (44%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.1 kg (20.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.26 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.25 kg (4.6%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.6%)	75 %	200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	6.8 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min