

## #6 Oatmeal Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM **39.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 65C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett - Maris Otter	5 kg (68.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane - podpiekane	1 kg (13.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.8%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.375 kg (5.1%)	1 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.155 kg (2.1%)	1 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.28 kg (3.8%)	1 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	42 g	60 min	11.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	1400 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO <sub>3</sub>	10 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub> 33%	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	CaCl <sub>2</sub> 33%	10 g	Gotowanie	65 min
Czynnik do wody	CaSO <sub>4</sub>	1.5 g	Gotowanie	65 min