

## #7 Oatmeal Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **32.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **-1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (4.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.2%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis