

## #8.Oatmeal Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **30.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.75 kg (51.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.13 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.8%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3%)	55 %	591

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

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