

## #9: OATMEALEK

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **26.3**
- 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 **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (4.2%)	71 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	5 g	10 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Z przepisu Browaru Gdynia - słydy ciemne dodane po godzinie zacierania, fermentowane od 17 do 21 stopni, zabutelkowane po 8 dniach burzliwej 19 butelek z 45g glukozy.  
*1 lis 2017, 10:59*