

## BA Oatmeal Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **43.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (71.1%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.3 kg (6.7%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.3 kg (6.7%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Carafa                    | 0.2 kg (4.4%)  | 70 %       | 664 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 55 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 30 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |