

## Berry Oatmeal Stout 13

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **53**
- SRM **32.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (72%)	80 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (6.3%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	985
Dodatek	Puree Jagodowe	0 kg	40 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Żyto prażone	0.2 kg (4.2%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Eureka!	0 g	60 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	37 g	10 min	18 %