

# Brian Śmiały - Oatmeal Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **47.5**
- 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 **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 2 kg (36.4%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett      | 2 kg (36.4%)  | 61 %       | 5    |
| Ziarno | Special B Malt            | 0.5 kg (9.1%) | 65.2 %     | 400  |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)       | 0.5 kg (9.1%) | 73 %       | 1175 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.5 kg (9.1%) | 20 %       | 650  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g  | 50 min | 5.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium   |
|--------------------------------|-----|-------|--------|----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 11.5 g | Mangovers Jack |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 20 min |

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)  
Cicha (7 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:  
Syrop cukrowy (75 g cukru brązowego w 300 ml wody)

Dojrzewanie piwa:  
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C  
*16 lut 2017, 17:56*