

# Cherry Oatmeal Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **30.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (13.2%)	85 %	7
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	1.2 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (19.8%)	85 %	3
Ziarno	żyto prażone	0.15 kg (4%)	70 %	1000
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.06 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.17 kg (4.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.56 kg (14.8%)	72 %	180
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (10.6%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	0.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1.25 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- wiśnie z puszki 250gr na cichą  
16 wrz 2018, 00:16