

# Chilli Rye Oatmeal Stout z suszoną śliwką

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **39.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

- Temp **37 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **37C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (65.1%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.48 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.12 kg (1.7%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.91 kg (12.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.29 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Rye, Flaked	0.77 kg (10.4%)	78.3 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.04 g	Safale