

# Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **31.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3.5 kg (64.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (9.2%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Briess - Barley Flakes      | 0.5 kg (9.2%)  | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.33 kg (6.1%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.33 kg (6.1%) | 74 %       | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (4.6%) | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g  | 60 min | 13.5 %     |

## Drożdże

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