

# Chocolate Oatmeal Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **42.7**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (64%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (10%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	30 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Goldings	30 g	20 min	3.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Słód Carafa, jęczmień palony i czekoladowy na koniec zacierania przed wygrzewem  
Gotowanie 65 minut  
*30 gru 2023, 20:06*