

# Czarny aksamit - Oatmeal Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **30.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.4%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Pioneer	15 g	12 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	2 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	palony jęczmien	300 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	Carafa I	200 g	Zacieranie	10 min

### Notatki

- vol 2,0  
kwask mlekowy do wysładzania  
*10 paź 2019, 22:32*