

## hazy oatmeal stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **37.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 70C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.11 kg (1.7%)	70 %	1024
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.1%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	60 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %

Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	eclipse	20 g	20 min	17.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis