

# INKA Magnum- Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **21.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (3.1%)	60 %	690
po 85 min zacierania, na ostatnie 5min				
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
po 85 min zacierania, na ostatnie 5min				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	36 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	2190.48 ml	dom
--------------	-----	--------	------------	-----

## Notatki

- Mashout
  - Palony jęczmień: 0,15 kg, (możesz drobniej ześrutować i zalać wcześniej gorącą wodą) lub dodać na 5min zacierania
  - Ostatnio w Dry Stoucie użyłem 30g. Challangera
  - <http://blog.homebrewing.pl/kiedy-dodawac-ciemne-slody/>
  - 20 lut 2019, 12:59*