

# Irlandzki Fart - Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **34.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 3.5 kg (60.3%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane          | 1.2 kg (20.7%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Caraaroma               | 0.5 kg (8.6%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.3 kg (5.2%)  | 60 %       | 1000 |
| Ziarno | Carafa                  | 0.3 kg (5.2%)  | 70 %       | 664  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cluster | 50 g  | 15 min | 7.75 %     |
| Gotowanie | Cluster | 50 g  | 5 min  | 7.75 %     |

## Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|--|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |

## Dodatki

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

|                 |   |       |                   |        |
|-----------------|---|-------|-------------------|--------|
| Inne            | Łuska Ryżowa                                    | 200 g | Zacieranie        | 0 min  |
| Klarowanie      | Mech Irlandzki                                  | 5 g   | Gotowanie         | 20 min |
| Dodatek smakowy | Francuskie Płatki<br>Dębowe Średnio<br>Opiekane | 50 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |