

## LEM| Oatmeal Stout (by Piwny Kraft)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **28.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9.2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (4%)	71 %	1200
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (3%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	30 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

### Notatki

- Zacieranie w 15L w temperaturze 67C - 60 min.  
Słody palone i czekoladowe dodajemy na ostatnie 10 min zacierania.  
Zacieranie 72C - 10 min.  
Mashout - 76C  
Filtracja i wysładzanie do 23-24L.  
Gotowanie 1h.  
Fermentacja 17-19C (10 dni burzliwa, 10 dni cicha)  
*8 lis 2019, 21:09*