

## Oat 1000l

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **930 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **976.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1176.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **787.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **1050 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **787.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **651.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1176.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	100 kg (38.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	100 kg (38.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	12.5 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	15 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	20 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	15 kg (5.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1000 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	1500 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	500 g	Safale

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni