

# Oat Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **37.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale         | 4 kg (78.4%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno  | Carahell                  | 0.2 kg (3.9%) | 77 %       | 26   |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (5.9%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno  | Jęczmień palony           | 0.3 kg (5.9%) | 55 %       | 1100 |
| Dodatek | Płatki owsiane            | 0.3 kg (5.9%) | 85 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 17 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 33 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Simcoe | 50 g  | 7 dni  | 13.2 %     |