

# Oatmeal American Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **44.6**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (71.4%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (5.7%)	--- %	30
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.7%)	--- %	2
Ciemne słydy i palone ziarno dopiero po przerwie maltozowej				
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (14.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	--- %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	30 min	7.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Chinook	5 g	0 min	13 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	5 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Chinook	7 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	7 g	5 dni	6 %
Na zimno	Oktawia	7 g	5 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis