

# Oatmeal American Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **59**
- SRM **36.6**
- Styl **American 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 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 (71.4%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.3 kg (5.4%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.3 kg (5.4%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (5.4%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Carafa II                  | 0.3 kg (5.4%) | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.4 kg (7.1%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga                  | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 10 min | 15.5 %     |
| Na zimno                  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 5 dni  | 15.5 %     |

## Drożdże

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

|       |     |        |        |           |
|-------|-----|--------|--------|-----------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |
|-------|-----|--------|--------|-----------|