

# Oatmeal Rye Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **32**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (14.3%)	78 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.3 kg (4.3%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4.3%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (7.1%)	20 %	493
po próbie jodowej				
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.7%)	55 %	985
po próbie jodowej				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	40 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	10 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis