

# Oatmeal Stout 14 blg v.36l

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **30**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19.4%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1%)	70 %	837
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Fusion UK	30 g	15 min	4.57 %

## Drożdże

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

Us-05	Ale	Suche	12 g	---
-------	-----	-------	------	-----