

# Oatmeal Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **39.3**
- 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 **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.1 kg (53%)	--- %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (15.4%)	--- %	16
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	--- %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.4%)	--- %	50
Ziarno	Crystal Dark Crisp	0.1 kg (1.7%)	--- %	450
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	--- %	1000
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2.6%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	12 g	---
--------------	-----	-------	------	-----