

## Oatmeal Stout #19

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **25.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (36.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (36.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.5%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (3.6%)	68 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	28 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	14 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pieprz	3.5 g	Gotowanie	10 min