

## Oatmeal stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **29.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **666 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **68C**
- Wystadź używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (35.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (23.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.4%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.2 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	lunga	13 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	16 g	30 min	3.6 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	275 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

### Notatki

- Na podstawie receptury:  
<http://www.piwo.org/topic/14390-alderaan-brewery/page-6#entry394655>  
27 lut 2017, 19:53