

# Oatmeal Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **33.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Special W	0.25 kg (4.9%)	73 %	280
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Violet Hold  
26 lut 2019, 19:35