

## Oatmeal stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **32.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.37 kg (69.9%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.12 kg (3.5%)	70 %	1200
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (8.8%)	73 %	887
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (17.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	15 g	7 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us4	Ale	Suche	6.5 g	---