

## Oatmeal Stout 4.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **31.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (69.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.02 kg (0.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Malt	0.045 kg (1.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.03 kg (1%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Black Malt	0.05 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (5.2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.017 kg (0.6%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

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

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min