

# oatmeal Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **28.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **80 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2 kg (40.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ I             | 1.5 kg (30.6%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carafa I                   | 0.3 kg (6.1%)  | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony                           | 0.3 kg (6.1%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane                            | 0.8 kg (16.3%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka            | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 10 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g  | 15 min | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |