

## Oatmeal Stout 5.0

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **28.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (67.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.32 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.32 kg (9.8%)	70 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.07 kg (2.1%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.07 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.07 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.16 kg (4.9%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.07 kg (2.1%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Compac CG	0.25 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min