

# Oatmeal Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (36.4%)	80 %	8
Ziarno	Extra black	0.3 kg (5.5%)	65 %	1400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.1%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	2 kg (36.4%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (3.6%)	60 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Francuskie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	3 g	Zacieranie	85 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min