

## Oatmeal stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **35.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (75.5%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (9.4%) | 61 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600  | 0.3 kg (5.7%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.2 kg (3.8%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący    | 0.3 kg (5.7%) | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 30 g  | 15 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g  | 5 min  | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | lunga   | 30 g  | 0 min  | 11 %       |

### Drożdże

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