

# Oatmeal Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **32.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (71.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.15 kg (5.1%)	65 %	1150
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Carafa III Specjal	0.15 kg (5.1%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.1 kg (3.4%)	75 %	62

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga Polish Hops	15 g	75 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- chłodzenie na dworze  
*29 gru 2019, 00:01*