

# OATMEAL STOUT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **26.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (68.6%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.34 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (3.4%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---