

# Oatmeal Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **29.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10%)	79 %	45
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (10%)	75.5 %	480
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (5%)	73 %	80
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.25 kg (5%)	55 %	1084

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	55 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile