

# Oatmeal Stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **28**
- SRM **47.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.1 kg (20%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Chocolate Malt (UK) casle	0.25 kg (4.5%)	73 %	900
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (4.5%)	72 %	180
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.3%)	61 %	5
Ziarno	Enzymatyczny	0.25 kg (4.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	110 ml	Fermentum Mobile