

# Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **44**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (61.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (10.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.12 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (6.7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentis