

# Oatmeal Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **32.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.6 kg (68.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (6.4%)	72 %	236
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (15%)	67 %	3
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.12 kg (5.1%)	60 %	827
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.12 kg (5.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10 %