

## Oatmeal stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **34.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet pale ale	1.6 kg (49.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.6 kg (18.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.4%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (3.1%)	65.2 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (4.7%)	70 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (6.2%)	71 %	500
Ziarno	Carafa II special	0.17 kg (5.3%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella'20	15 g	60 min	6.8 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia (kreda)	6 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	15 min
2ml/12l wody do wysładzania				

## Notatki

- Fermentacja tydzień w 16-17st.  
Kilka dni w 18-20, dalej puszczone luzem w pokojowej.  
2 cze 2022, 08:12