

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **35.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (44%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10%)	60 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (8%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3%)	70 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Oslo kveik	Ale	Suche	10 g	---
------------	-----	-------	------	-----