

# Oatmeal Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **29.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (20%)	80.5 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.7 kg (14%)	78 %	30
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.25 kg (5%)	76 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Crystal Malt	0.1 kg (2%)	72 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------