

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **36.1**
- 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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (3.5%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Caramel Aromatic	0.2 kg (3.5%)	75 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Żytni Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	71 %	650

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis