

# Oatmeal Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **29.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (7.5%)	79 %	50
Biscuit Castlemalting				
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.1 kg (3%)	72.8 %	90
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (20.9%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	18 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	-------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min