

# Oatmeal stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **17.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **75 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	53 min	6 %
Gotowanie	Golding	40 g	24 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	14 dni	6 %
Na zimno	Golding	10 g	14 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1084 Irish Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs