

# Oatmeal stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **74**
- SRM **43.5**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.05 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (61.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.25 kg (3.8%)	73 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	25 g	10 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis