

# Oatmeal Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **36.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Oat, Raw	3 kg (26.7%)	50 %	4
Ziarno	Pszenica palona	0.5 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Special W Malt	0.25 kg (2.2%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	20 min	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona Śliwka	5 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Kardamon	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Whisky	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Anyż Gwiazdka	1 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Goździk	5 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Cynamon Laska	5 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Przyprawy dodane do 9 litrów piwa 11.11.22. Śliwka, anyż, goździk, cynamon podane w szt., nie w gramach.  
Cynamon, płatki wyjęte z mocnych alkoholi.  
*11 lis 2022, 23:18*