

# Oatmeal stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **34**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **85 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (5.7%)	70 %	350
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (4.3%)	73 %	1175
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.3%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Modyfikacja wody	10 g	Zacieranie	5 min
Chlorek wapnia i kreda po 5g, pod koniec zacierania.				