

# Oatmeal Stout "Bello di notte" 2025.04

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **34.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 3 kg (48.8%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski                      | 1 kg (16.3%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 1 kg (16.3%)   | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.4 kg (6.5%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny      | 0.25 kg (4.1%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600              | 0.25 kg (4.1%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (4.1%) | 73 %       | 1001 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 25 g  | 10 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |