

# Oatmeal Stout "Bello di notte"

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **36**
- 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 **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 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 **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (15.6%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.8%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	10 min	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale