

# Oatmeal stout NITRO

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **35**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1207.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **762 L**
- Całkowita objętość zacieru **1016 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **762 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **699.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1207.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	100 kg (39.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	100 kg (39.4%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	12 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	17 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Black Malt	6 kg (2.4%)	70 %	1084
Ziarno	Jęczmień palony	19 kg (7.5%)	55 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	1000 g	60 min	10 %
Whirlpool	Marynka	1000 g	20 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US04	Ale	Suche	500 g	Fermentis

## Notatki

- Nagazowanie azotem 1ba  
*17 sty 2023, 10:55*