

# OATMEAL STOUT OF RICHNESS

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **45**
- SRM **49.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane tostowane	1.2 kg (15%)	80 %	3
Tostowane wg Brulosophy (2-3 tygodnie w papierowej torbie przed warzeniem)				
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	70 %	400
Ziarno	Weyermann - Special W	0.25 kg (3.1%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (3.1%)	70 %	125
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.3%)	60 %	565
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat Malt	0.25 kg (3.1%)	60 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.25 kg (3.1%)	60 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	30 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	House culture