

# Oatmeal stout Report'Air

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **29.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Wayermann	4 kg (72.1%)	81 %	2.5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9%)	73 %	80
Ziarno	Czekoladowy Wayermann	0.25 kg (4.5%)	60 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	1200
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (10.8%)	85 %	3

Podprażone w piekarniku tydzień przed warzeniem

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.46 g	Fermentis