

## Oatmeal Stout v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **32.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ  | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno   | Fawcett - Maris Otter    | 2.5 kg (59.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno   | Płatki owsiane           | 0.8 kg (19%)   | 85 %       | 3   |
| Płatki rozsypane na blasze i podpiekane w 150 stopniach w piekarniku 40-60 minut |                          |                |            |     |
| Ziarno   | Fawcett - Crystal        | 0.5 kg (11.9%) | 70 %       | 160 |
| Ziarno   | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (6%)   | 71 %       | 600 |
| Ziarno   | Jęczmień palony          | 0.15 kg (3.6%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 45 min | 8.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |