

## Oatmeal stout2

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **32**
- SRM **40.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	pale ale/pils bydgoszcz	1 kg (10.3%)	79 %	5
Ziarno	Chocolat Castle Malting	0.5 kg (5.1%)	73 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min