

# Oatmeal Sylwestrowy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **31.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.5%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cold Brew	1 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Wyszło 20 litrów 15 blg, fermentacja stanęła na 5 blg. Start fermentacji w 13/14 st. C., ruszyły ok 24 h. Po 3/4 dniach fermentor przeniesiony do temperatury pokojowej (19-22 stopnie) dla posprzątania. S-04 dały w pierwszych 5 dniach solidny diacetyl, ale zniknął bez śladu po kolejnym tygodniu.  
*19 sty 2018, 02:09*