

# Oatmeal whisky stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **23.2**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Torfem	1 kg (27.4%)	81 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.8%)	67 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	20 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Safbrew

## Notatki

- Zacieranie w 2 temperaturach albo "na lenia" 68C przez 60min.  
9 lut 2020, 11:12