

# oatmeal

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **40.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (29.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (4%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	9 %

## Drożdże

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

## Notatki

- jęczmień palony dodany i sól czekoladowy przed podgrzaniem do 76 stopni.

25 sty 2017, 17:26