

## oatmeal stout

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **44.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.6 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (7.7%)	85 %	5
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (10.3%)	55 %	1300
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (2.6%)	60 %	1100
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.1 kg (2.6%)	72 %	236

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale