

# Oatmeal Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **44**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

## Kroki

- Temp **10 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Maris Otter Blend Pale Ale	7.88 kg (65.4%)	80 %	15
Ziarno	Płatki owsiane	2.25 kg (18.7%)	80 %	1
Ziarno	Castle Malting Crystal	0.56 kg (4.7%)	78 %	399
Ziarno	Fawcett Caramalt	0.56 kg (4.7%)	70 %	87
Ziarno	Fawcett Pale Chocolate	0.56 kg (4.7%)	71 %	1680
Ziarno	Fawcett Roasted Barley (palony jęczmień)	0.23 kg (1.9%)	68.5 %	3868

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	67.5 g	60 min	8 %
Gotowanie	East Kent Goldings (EKG)	45 g	30 min	5 %
Gotowanie	Fuggle	45 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	450 ml	White Labs