

## OS

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **27.3**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 68C**
- Wystadź używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carafa I      | 0.25 kg (4.5%) | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.25 kg (4.5%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (72.7%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.2 kg (3.6%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.8 kg (14.5%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger         | 10 g  | 55 min | 7 %        |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 20 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g  | 5 min  | 5.1 %      |