

# Outmeal Stout #1

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **69.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.7%)	60 %	788
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (42%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (42%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	suchy jasny	0.5 kg (12.3%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	30 g	60 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane błyskawiczne	400 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Jęczmień prażony	200 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Pszenica prażona	200 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- Gazowanie 105 g glukozy i jest ok, kawa dominuje, za mało nut czekoladowych, płatki nic nie wniosły. Następna warka sód czekoladowy +150 g oraz płatki + 100 g.  
20 lis 2016, 23:08