

## polish extra oatmeal Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **50.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.3%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (13.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar
--------------------------	-----	-------	------	---------