

## Stout Oatmeal v3

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **34.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	50 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.5 kg (18.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (6.1%)	20 %	493
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy superciemny	1.2 kg (14.6%)	90 %	600
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.2%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
Starter				