

# Winter Oatmeal Stout

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **36.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (8.1%)	77 %	97
Ziarno	specjal w	0.5 kg (8.1%)	75 %	300
Dodatek	Oats, Flaked	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.6%)	70 %	664
Cukier	Glukoza	1 kg (16.1%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	80 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cinamon	17 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Goździki	10 g	Gotowanie	15 min