

Pierwszy Stout Owsiany (eksperymentalny)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **41.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.6 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE ZERO Viking Malt	1.1 kg (71%)	80 %	6
Ziarno	CZEKOLADOWY CIEMNY Viking Malt	0.15 kg (9.7%)	67 %	900
Ziarno	KARMELOWY 600 Viking Malt	0.15 kg (9.7%)	68 %	600
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (9.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	5 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Nugget	5 g	20 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale