

Stout owsiany

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (61.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (17.5%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (5.3%)	70 %	160
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.3 kg (5.3%)	76 %	69
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (5.3%)	60 %	690
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.3 kg (5.3%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	30 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------