

stout owsiany

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **52.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (23.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (13.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	55 min	11.2 %

Drożdże

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