

# Stout owsiany 2.05.2024

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **41**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                      | 5 kg (68.5%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett                      | 1 kg (13.7%)  | 61 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane                            | 0.3 kg (4.1%) | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Weyermann - Jęczmień palony 1100-1200 EBC | 0.4 kg (5.5%) | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III                    | 0.2 kg (2.7%) | 70 %       | 1400 |
| Ziarno | Czekoladowy                               | 0.2 kg (2.7%) | 60 %       | 788  |
| Ziarno | Płatki orkiszowe                          | 0.2 kg (2.7%) | 60 %       | 4    |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g  | 30 min | 5.1 %      |

## Drożdże

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

|               |     |        |        |       |
|---------------|-----|--------|--------|-------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 150 ml | Omega |
|---------------|-----|--------|--------|-------|