

Stout Owsiany

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **32.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2 kg (39.6%)	79 %	3
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (35.6%)	80 %	15
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.05 kg (1%)	50 %	950
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2%)	73 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Bramling	40 g	55 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	11 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	------	-----------	--------