

Stout owsiany

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **25.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (29.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (18.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Jęczmień palony dodajemy po uzyskaniu negatywnej próby jodowej i przetrzymujemy ok 10 min.
9 cze 2021, 13:00
- Gęstość przed gotowaniem ok 10 blg
Drożdże uwadniamy i zadajemy w temp. 24 C

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Fermentuje my w temp.20 C

Blg końcowe 2-4

Leżakowanie po zabutelkowaniu 4-6 tyg w ciemnym pomieszczeniu w temp.8-12 C

9 cze 2021, 13:00