

Stout owsiany

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **30 min**
- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **37.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.8%)	68 %	1202
Dodatek	płatki owsiane	1.5 kg (23.8%)	68 %	---
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (4.8%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %

Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale