

Stout owsiany

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **28.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (5.3%)	60 %	788
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.4%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	25 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	13.6 %