

Stout Owsiany II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **40.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (6.3%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Challenger	0 g	15 min	5.8 %