

Stout owsiany, mocny

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (63.4%)	79 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.4 kg (5.6%)	70 %	160
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.1%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	huell melon	10 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	huell melon	20 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	huell melon	20 g	15 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

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

Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	5 dni
------	---------------	------	-------------------	-------