

## #20 Owsiany Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **26.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.8 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	60 g	50 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

### Notatki

- 64'C 30minut  
72'C 30minut  
78'C 5-10minut  
Chmiel po 10 minutach gotowania

Piwo nie odfermentowało do końca i wyszły granaty ( był potrzebny fermentor do drugiego piwa ).  
6 wrz 2019, 22:33