

## #5 Stout owsiany

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **30.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.85 kg (66.8%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.26 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (3.5%)	71 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Płatki owsiane uprażone w piekarniku z termoobiegiem i 150°C przez godzinę i pozostawione do ostudzenia w piekarniku.

Kleikowanie płatków - podgrzewam wodę (stosunek 1:5) do 99°C i wsypuję płatki; gotuję na wolnym ogniu przez ok. 5 min, pozostawiam do przestygnięcia.

Wszystkie słady - 70°C, 75 min

mash out - 78°C, 10min

*12 lis 2017, 20:41*