

#66 Stoutonaut

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **25.3**
- 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	Carafa III Special	0.16 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.16 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.16 kg (3.3%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	40 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13	Ale	Płynne	1 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	whirflock	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	pożywka	1 g	Gotowanie	5 min