

## BA Stout Owsiany 13°

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **24.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.2%)	70 %	900
dodać po próbie jodowej				
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
dodać po próbie jodowej				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	15 g	15 min	6.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.38 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	162.5 g	Butelkowanie	---