

## BA stout owsiany

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **23**
- SRM **29.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	7
Weyermann				
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Na koniec zacieraniu przed wygrzewem				
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.4%)	70 %	664
Specjal typ I dodane na koniec zacierania przed wygrzewem				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Challenger	15 g	20 min	8 %

### Drożdze

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

### Notatki

- <https://browamator.pl/ba-oatmeal-stout-stout-owsiany-13-zestaw-na-2,3,37,954>  
29 gru 2022, 18:38