

Oat Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **23.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (69.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki Jęczmienne | 0.5 kg (10.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.5%) | 55 % | 985 |
| Dodać w 60min zacierania na 76stopni C | | | | |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.1 kg (2.2%) | 70 % | 837 |
| Dodać w 60min zacierania na 76stopni C | | | | |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 15 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 15 g | 15 min | 5 % |

Drożdże

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