

Owsiany

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **41.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (8.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (17.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (35.1%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.7 kg (12.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min