

# Owiany Stout #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **48.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale (Mariss Otter) Fawcett	2 kg (34.5%)	80 %	8
Ziarno	wiedeński Viking Malt	1 kg (17.2%)	79 %	9
Ziarno	brown Fawcett	0.5 kg (8.6%)	72 %	200
Ziarno	Red Crystal Fawcett	0.5 kg (8.6%)	70 %	400
Ziarno	Caffe Castle Malting	0.5 kg (8.6%)	75.5 %	500
Ziarno	Carafa® III Malt Weyermann®	0.3 kg (5.2%)	65 %	1400
Ziarno	żytni czekoladowy Weyermann®	0.2 kg (3.4%)	65 %	800
Ziarno	płatki owsiane pełnoziarniste błyskawiczne	0.8 kg (13.8%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulat	25 g	100 min	10 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	15 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (zacier)	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75% (wystadzanie)	2 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=MBLXBVT>  
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
 113.9 0.0 131.0 69.8 41.7 240.648  
 Mash pH \*: 5.40  
 SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty  
 26 lut 2020, 14:58