

# Owsiany Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **34.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (63.5%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Dodatek	owies	0.5 kg (9.6%)	75 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.27 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.23 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	12.5 %

## Notatki

- Piwo ma na celu przygotowanie gęstwy pod RIS'a oraz pozbycie się resztek zalegającego siodu. Warka będzie podzielona na dwa fermentowy, do jednego dodana będzie laktoza.  
*2 lut 2020, 15:18*