

# Owiany Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **35.3**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Kawowy Ciemny Castle Malting	0.2 kg (4%)	75.5 %	500
Ziarno	Chocolate - Fawcett	0.2 kg (4%)	70 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony - Viking Malt	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Black - Fawcett	0.1 kg (2%)	70 %	1450

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL)	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	lunga (PL)	10 g	60 min	10 %