

Owiany Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **32.7**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (60.4%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.69 kg (11%)	79 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.6 kg (9.5%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (9.5%)	55 %	985
cold steeping 48h - 0.5kg 0.1 - przed gotowaniem (3h cold steeping)				
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	60 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Robiony starter od 19 15 Zadanie drożdży o 12 30.				