

# OWSIANY STOUT

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **38.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Pilzneński                  | 4 kg (68%)     | 81 %       | 4    |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 30          | 0.5 kg (8.5%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno  | Carafa II                   | 0.3 kg (5.1%)  | 70 %       | 812  |
| Dodatek | PŁATKI OWSIANE              | 0.4 kg (6.8%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.18 kg (3.1%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno  | Monachijski                 | 0.5 kg (8.5%)  | 80 %       | 16   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 55 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Notatki

- Czekoladowy ciemny na 15 minut przed końcem.  
18 cze 2016, 19:58