

# 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