

## Podwójny owsiany Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **43**
- SRM **41.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (12.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (34.5%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (25.9%)	81 %	3
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (1.7%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	1100
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (5.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (5.2%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %